

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования  
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

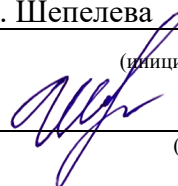
Руководитель направления

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)



(подпись)

«13» июня 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация питания в гостиницах»  
(Наименование дисциплины)

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург– 2022

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц. К.Э.Н.,  
(должность, уч. степень, звание)

  
10.05.2022  
(подпись, дата)


С. В. Шепелева  
(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«13» июня 2022 г, протокол № 11

Заведующий кафедрой № 62

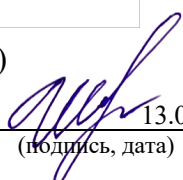
д.э.н., проф.  
(уч. степень, звание)

  
13.06.2022  
(подпись, дата)

К.В. Лосев  
(инициалы, фамилия)

Ответственный за ОП ВО 43.03.03(01)

доц., К.Э.Н., доц.  
(должность, уч. степень, звание)

  
13.06.2022  
(подпись, дата)

С.В. Шепелева  
(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

доц., К.П.Н., доц.  
(должность, уч. степень, звание)

  
13.06.2022  
(подпись, дата)

И.М. Евдокимов  
(инициалы, фамилия)

## Аннотация

Дисциплина «Организация питания в гостиницах» входит в образовательную программу высшего образования по направлению подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности «Организация гостиничных услуг». Дисциплина реализуется кафедрой «№62».

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника следующих компетенций:

ОПК-2 «Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

ОПК-3 «Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности»

ПК-5 «Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией питания в гостиницах, видах и методах обслуживания, технологиями производственной и сервисной деятельности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: *лекции, практические занятия/ семинары, самостоятельная работа обучающегося.*

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Язык обучения по дисциплине «русский».

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. 1.1. Цели преподавания дисциплины - получение студентами необходимых знаний умений и навыков в области организации питания в гостиницах, технологий производственной и сервисной деятельности; знать нормы и правила общения в коллективе, методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности. Представление возможности студентам развить и продемонстрировать навыки в области сервисной деятельности.

1.2. Дисциплина входит в состав обязательной части образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО).

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.3.1 знать методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.У.1 уметь определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.3.1 знать отечественные и международные стандарты, в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-5.У.3 уметь организовать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта

## 2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина может базироваться на знаниях, ранее приобретенных обучающимися при изучении следующих дисциплин:

- «Учебная практика»,
- «Правоведение»,
- «Экономика».
- «Менеджмент в профессиональной деятельности»,
- «Маркетинг в профессиональной деятельности»,
- «Организация и технологии гостиничной деятельности»,
- «Современные технологии клиентоориентированного сервиса».

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и могут использоваться при изучении других дисциплин:

- «Управление персоналом»,
- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Тренинг персонала в гостиничном сервисе»,
- «Технологии ресторанной деятельности»,
- «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»,
- «Организация обслуживания лиц с ОВ».
- «Преддипломная практика».

### 3. Объем и трудоемкость дисциплины

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам
		№5
1	2	3
<b>Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)</b>	3/ 108	3/ 108
<b>Из них часов практической подготовки</b>	11	11
<b>Аудиторные занятия, всего час.</b>	51	51
в том числе:		
лекции (Л), (час)	17	17
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	34	34
лабораторные работы (ЛР), (час)		
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)		
экзамен, (час)	36	36
<b>Самостоятельная работа, всего (час)</b>	21	21
<b>Вид промежуточной аттестации:</b> зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.**)	Экз.	Экз.

Примечание: \*\* кандидатский экзамен

### 4. Содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий.

Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы, темы дисциплины, их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ) (час)	ЛР (час)	КП (час)	СРС (час)
Семестр 5					

<b>Раздел 1 Организация питания в средствах размещения</b>					
Тема 1.1 Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства	2	4			3
Тема 1.2 Классификация предприятий . питания	2	4			3
Тема 1.3 Этапы технологического цикла производства	2	6			2
Тема 1.4 Продукция общественного питания.	2	4			2
Тема 1.5 Услуги общественного питания. Методы, формы, прогрессивные технологии обслуживания	3	4			4
Тема 1.6 Служба питания средства размещения	2	4			2
Тема 1.7 Особенности обслуживания иностранных туристов	2	4			2
Тема 1.8 Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	2	4			3
Итого в семестре:	17	34			21
Итого	17	34	0	0	21

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий.

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание разделов и тем лекционного цикла

Номер раздела	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
<b>1</b>	<b>Раздел 1 Организация питания в средствах размещения</b> <b>Тема 1.1 Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства.</b> Коммерческая деятельность в общественном питании – принципы и условия ее эффективности. Особенности предприятий питания средств размещения. Определение экономической эффективности технологической подготовки производства. Определение затрат предприятия питания. <i>Демонстрация слайдов.</i>
	<b>Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания</b> Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др. Полносервисные рестораны, их характеристика. Специализированные рестораны, их виды. Рестораны быстрого обслуживания. Рестораны национальной кухни. Тематические рестораны. Концепция ресторанного сервиса. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания. <i>Демонстрация слайдов.</i>
	<b>Тема 1.3 Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания</b> Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, столовым

бельем. Современные требования к мебели. Правила расстановки мебели (столов, стульев) в зале ресторана. Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде и приборам. Столовое белье: виды, назначение. Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, столового белья. Виды меню, их характеристика.

Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания: маркетинг, проектирование, планирование, материально-техническое снабжение, производство продукции, контроль качества, хранение, реализация, утилизация отходов.

Знать отечественные и международные стандарты, в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

*Демонстрация слайдов.*

#### **Тема 1.4 Продукция общественного питания.**

Классификация продукции общественного питания.

Требования к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд в меню. Инжиниринг меню. Технологичность меню. Структурирование карты вин. Гармонизация карты вин и меню. Карта бара, карта коктейлей. Сигарная карта. Чайная и десертная карта. Основные принципы, порядок их составления и оформления.

#### **Тема 1.5 Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания.**

Банкеты и приемы: определение, классификация. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета. Банкет за столом с частичным обслуживанием. Назначение, подготовка, проведение банкета. Дипломатические приемы: виды, особенности организации. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения Банкет коктейль. Особенности проведения. Банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения. Ускоренные формы обслуживания: шведский стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк. Особенности обслуживания тематических мероприятий. Обслуживание новогоднего вечера. Особенности обслуживания свадеб. Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторанах. Совершенствование сервисного сервиса в ресторане.

Нормы и правила общения в коллективе, основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации.

#### **Тема 1.6 Служба питания средства размещения**

Организационная структура службы. Особенности Службы питания средства размещения. Room service. Мини –бар.

Методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности.

*Демонстрация слайдов и учебных фильмов.*

#### **Тема 1.7 Особенности обслуживания иностранных туристов**

**Требования к предприятиям питания, обслуживающих иностранных туристов.** Обслуживание групп и индивидуальных гостей. Особенности питания иностранных туристов из разных стран мира.

#### **Тема 1.8 Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах**

Особенности организации лечебного питания на курортах. лечебного питания.

	Характеристика диет. Контроль и система заказа питания. <i>Демонстрация слайдов и учебных фильмов.</i>
--	---

#### 4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 5					
1	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства	Семинар: презентации с докладами, групповая дискуссия	4	1	1
2	Классификация предприятий общественного питания	Семинар: выступления с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	1	1
3	Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания	Семинар: выступления студентов с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия,	2	2	1
4	Отечественные и международные стандарты, в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); методы оценки качества оказания услуг предприятий общественного питания.	Практическое занятие по оценке качества оказания услуг предприятий питания	4	1	1
5	Продукция общественного питания... Меню ресторана.	Семинар: выступления студентов с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия,	4	1	1
6	Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания.	Семинар: решение ситуационных задач моделированию реальных условий	4	1	1
7	Служба питания	Выездное занятие в	4	1	1



	средства размещения	гостиницу			
8	Особенности обслуживания иностранных туристов	Семинар: выступления студентов с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия, моделированию реальных условий.	4	1	1
9	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	Семинар: выступления с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	4	2	1
Всего			34	11	

#### 4.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, (час)	№ раздела дисциплины
Учебным планом не предусмотрено			
Всего			

#### 4.5. Курсовое проектирование/ выполнение курсовой работы

Учебным планом не предусмотрено

#### 4.6. Самостоятельная работа обучающихся

Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 5, час
1	2	11
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	11	-
Курсовое проектирование (КП, КР)	-	-
Расчетно-графические задания (РГЗ)	-	-
Выполнение реферата (Р)	-	5
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	5	-
Домашнее задание (ДЗ)	-	-
Контрольные работы заочников (КРЗ)	-	5
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	5	21
Всего:	21	11

#### 5. Перечень учебно-методического обеспечения

для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. 7-11.

6. Перечень печатных и электронных учебных изданий

Перечень печатных и электронных учебных изданий приведен в таблице 8.

Таблица 8– Перечень печатных и электронных учебных изданий

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
	<p>Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884</a></p>	
	<p>Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Г. Федцов .— 7-е изд., стер. — М. : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 248 с. : ил. — ISBN 978-5-394-03326-1 .— Режим доступа: <a href="https://lib.rucont.ru/efd/689015">https://lib.rucont.ru/efd/689015</a></p>	
	<p>Мрыхина Е. Б. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=752579">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=752579</a></p>	
	<p>Ершов В. Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий / Ершов В.Д., Корчагина Е.И. - СПб:ГИОРД, 2016. - 80 с. <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=760063">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=760063</a></p>	
	<p>Милл Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник / Р. К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 535 с. <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=395285">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=395285</a></p>	
	<p>Джум Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504888">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504888</a></p>	
	<p>Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895</a></p>	
	<p>Мрыхина Е. Б.</p>	

	<p>Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=399678">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=399678</a></p>	
	<p>Джум Т.А Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Джум Т.А., Денисова Н.И. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 400 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519396">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519396</a></p>	
	<p>Алексеева Н. П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 328 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320765">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320765</a></p>	
	<p>Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / Хмырова С.В. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 255 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=882505">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=882505</a></p>	
	<p>Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=261600">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=261600</a></p>	
	<p>Алексеева Н. П. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 344 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320766">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320766</a></p>	
	<p>Малых Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с.</p> <p><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406086">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406086</a></p>	

7. Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

URL адрес	Наименование
<a href="http://buklib.net/">http://buklib.net/</a>	Электронная библиотека

<a href="http://tourlib.net/">http://tourlib.net/</a>	Электронная библиотека
<a href="http://Znanium.com">Znanium.com</a>	Электронная библиотека
<a href="http://www.hotelstat.ru">http://www.hotelstat.ru</a>	Электронная библиотека нормативных документов
<a href="http://hotelexecutive.ru/">http://hotelexecutive.ru/</a>	Журнал «Современный отель», «Ресторановедъ»
<a href="https://hotelier.pro/">https://hotelier.pro/</a>	Журнал для отельеров
<a href="https://prohotel.ru/">https://prohotel.ru/</a>	Журнал о гостиничном бизнесе
<a href="https://consultant.ru/">https://consultant.ru/</a>	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

## 8. Перечень информационных технологий

8.1. Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10– Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

8.2. Перечень информационно-справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

## 9. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице 12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1	Мультимедийная лекционная аудитория	
2	Компьютерный класс	

## 10. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

10.1. Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине приведен в таблице 13.

Таблица 13 – Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Экзамен	Список вопросов к экзамену; Тесты.

10.2. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала оценки сформированности компетенций, которая приведена в таблице 14. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила

использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 14 – Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции 5-балльная шкала	Характеристика сформированных компетенций
«отлично» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся глубоко и всесторонне усвоил программный материал;</li> <li>– уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;</li> <li>– опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления;</li> <li>– умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;</li> <li>– делает выводы и обобщения;</li> <li>– свободно владеет системой специализированных понятий.</li> </ul>
«хорошо» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы;</li> <li>– не допускает существенных неточностей;</li> <li>– увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления;</li> <li>– аргументирует научные положения;</li> <li>– делает выводы и обобщения;</li> <li>– владеет системой специализированных понятий.</li> </ul>
«удовлетворительно» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы;</li> <li>– допускает несущественные ошибки и неточности;</li> <li>– испытывает затруднения в практическом применении знаний направления;</li> <li>– слабо аргументирует научные положения;</li> <li>– затрудняется в формулировании выводов и обобщений;</li> <li>– частично владеет системой специализированных понятий.</li> </ul>
«неудовлетворительно» «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся не усвоил значительной части программного материала;</li> <li>– допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении;</li> <li>– испытывает трудности в практическом применении знаний;</li> <li>– не может аргументировать научные положения;</li> <li>– не формулирует выводов и обобщений.</li> </ul>

### 10.3. Типовые контрольные задания или иные материалы.

Вопросы (задачи) для экзамена представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена	Код индикатора
1.	Общественное питание как социально-экономическая система.	ОПК-2.3.1
2.	Особенности функционирования предприятий общественного питания.	ОПК-2.У.1
3.	Индустриализация общественного питания.	ОПК-2.3.1
4.	Классификация предприятий питания.	ОПК-2.У.1
5.	Современные форматы предприятий питания.	ОПК-3.3.1 ПК-5.У.3
6.	Требования к предприятиям питания.	
7.	Функциональное зонирование предприятий	ОПК-2.У.1

	питания.	
8.	Помещения для потребителей.	ОПК-2.У.1
9.	Понятие качество продукции общественного питания.	ОПК-3.3.1 ПК-5.У.3
10.	Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания.	ОПК-3.3.1
11.	Технологические принципы производства кулинарной продукции.	ОПК-3.3.1
12.	Продукция общественного питания.	ОПК-2.3.1
13.	Меню ресторана. Виды меню.	ОПК-3.3.1
14.	Классификация услуг общественного питания.	ОПК-3.3.1
15.	Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания.	ОПК-2.3.1
16.	Виды ресторанного сервиса.	ОПК-2.3.1
17.	Прогрессивные технологии обслуживания. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе.	ОПК-2.3.1
18.	Банкетные формы обслуживания.	ОПК-2.3.1 ОПК-3.3.1
19.	Обслуживание групп туристов.	ОПК-2.3.1 ОПК-3.3.1
20.	Обслуживание индивидуальных туристов.	ОПК-3.3.1
21.	Показатели культуры обслуживания.	ОПК-3.3.1 ПК-5.У.3
22.	Служба питания средства размещения.	
23.	Особенности обслуживания иностранных туристов.	ОПК-3.3.1
24.	Особенности питания иностранных туристов.	ОПК-3.3.1
25.	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах.	ОПК-2.У.1
26.	Контроль и система заказа питания.	ОПК-3.3.1 ПК-5.У.3
27.	Режим питания в санаторно-курортных комплексах.	ОПК-2.У.1
		ОПК-2.У.1
28.	Специфика гостиничного ресторана.	
29.	Служба ROOM SERVICE. Прием заказа. Правила обслуживания гостей в номерах.	ОПК-2.У.1
		ОПК-2.У.1
30.	Служба Мини-бар в отеле	ОПК-2.У.1
31.	Успешный ресторан в отеле,	ПК-5.У.3
32.	Ресторанный текстиль	

Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета представлены в таблице 16.

Таблица 16 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифф. зачета
	Учебным планом не предусмотрено

Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы

№ п/п	Примерный перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы
	Учебным планом не предусмотрено

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в виде тестирования представлены в таблице 18.

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов	Код индикатора
	<p><b>Услуги предприятий питания.</b></p> <p>1. Выберите верное определение понятию «технология»:            А) ТЕХНОЛОГИЯ (от греч. techne- искусство и logos -слово, учение) способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе изготовления продукции, обработки и переработки материалов, сборки готовых изделий, контроля качества, управления.            Б) ТЕХНОЛОГИЯ воплощает в себе методы, приемы, режим работы, последовательность операций и процедур, она тесно связана с применяемыми средствами, оборудованием, инструментами, используемыми материалами.            В) ТЕХНОЛОГИЯ - это научная дисциплина, разрабатывающая и совершенствующая способы и инструменты производства.            Г) ТЕХНОЛОГИЯ - это описание производственных процессов, инструкций по их выполнению, технологические требования.</p> <p>2. Что представляет собой совокупность технологических операций:            А) материально- техническую базу предприятия;            Б) производственную мощность предприятия;            В) технологический процесс на предприятии.</p> <p>3. Согласны ли Вы с утверждением, что «организация – органон - греч. – инструмент – это процесс, деятельность, связанная с началом осуществления чего-либо»:            А) да;            Б) нет.</p> <p>4. Что представляет собой предприятие общественного питания:            А) только рестораны, кафе, бары, столовые;            Б) только предприятие, производящее мучные кондитерские изделия;            В) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</p> <p>5. Какие из перечисленных критериев используются для классификации предприятий питания индустрии гостеприимства:            А) характер торгово - производственной деятельности;            Б) месторасположение;            В) контингент обслуживаемых клиентов (гостей);            Г) ассортимент продукции (специализация);            Д) вместимость;            Е) форма обслуживания;            Ж) время функционирования;            З) уровень обслуживания.</p> <p>6. В зависимости от какого из критериев рестораны и бары делятся на городские, вокзальные, вагоны - рестораны, рестораны на теплоходах, рестораны для автотуристов, вестибюльные бары (лобби- бары), ресторанные бары, вспомогательные бары, а также</p>	<p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p>

	<p>банкетные бары, бары при бассейне и мини-бары:</p> <p>А) вместимость;  Б) месторасположение;  В) форма обслуживания.</p> <p>7. Согласны ли Вы с утверждением, что по форме обслуживания предприятия питания делят на предприятия самообслуживания, с частичным обслуживанием официантами, с полным обслуживанием официантами, с обслуживанием буфетчиками:</p> <p>А) да;  Б) нет.</p> <p>8. В какое время суток, как правило, работают предприятия общественного питания:</p> <p>А) круглосуточно и всевозможны;  Б) сезонно;  В) в дневное и вечернее время;  Г) в ночное время.</p> <p>9. По производственно - торговому признаку предприятия общественного питания делятся на:</p> <p>А) заготовочные;  Б) переготовочные;  В) доготовочные.</p> <p>10. Фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, фабрики - быстрозамороженных блюд, комбинаты и специализированные цеха по выработке полуфабрикатов относятся к предприятиям:</p> <p>А) доготовочным;  Б) заготовочным;  В) переготовочным.</p> <p>11. Какие из перечисленных типов предприятий являются основными согласно ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Классификация и общие требования"»:</p> <p>А) ресторан;  Б) кафе;  В) кофейня;  Г) бар;  Д) столовая;  Е) закусочная;  Ж) чайная.</p> <p>12. Классы предприятия: люкс, высший класс и первый присваиваются:</p> <p>А) ресторанам;  Б) барам;  В) столовым;  Г) кофе;  Д) закусочным.</p> <p>13. Услуга питания ресторана, услуга питания бара, услуга питания кафе, услуга питания столовой, услуга питания закусочной формируют основную услугу общественного питания:</p> <p>А) услугу потребления;  Б) услугу питания.</p> <p>14. Перечислите характерные черты услуги:</p>	<p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	--	--



	<p>А) относится к группе нематериальных благ;  Б) предоставляется в процессе какого-либо действия;  В) осязаема;  Г) неотделима от источника;  Д) имеет постоянное качество;  Е) не подлежит хранению и транспортировке.</p> <p>15. Какие из нижеперечисленных услуг могут быть включены в услуги по организации потребления продукции и обслуживания:  а) организация и обслуживание торжеств, ритуальных мероприятий;  б) организация питания и обслуживания участников конференций, совещаний, культурно - массовых мероприятий и т.д.;  в) услуга официанта, бармена по обслуживанию на дому;  г) доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий и обслуживание на дому;  д) обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта;  е) обслуживание в номерах гостиниц;  ж) организация рационального комплексного питания;  з) организация услуг досуга.</p> <p>16. Относятся ли консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции при различных видах заболеваний к информационно - консультационным услугам:  А) да;  Б) нет.</p> <p>17. Услуга по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции представляет:  А) услуга питания кафе;  Б) услуга питания ресторана;  В) услуга питания столовой;  Г) услуга питания бара;  Д) услуга питания закусочной.</p> <p>18. Может ли организация музыкального обслуживания, проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм, а также предоставление газет, журналов, игровых автоматов и бильярда, настольных игр формировать услуги по организации досуга:  А) да  Б) нет.</p> <p>19. Определите, кто является исполнителем услуги:  А) предприятие общественного питания и гражданин - предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции;  Б) гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга.</p> <p>20. Отпуск обедов на дом относится к:  А) услугам по реализации кулинарной продукции;  Б) услугам по организации потребления продукции и обслуживания;  В) услугам по организации досуга.</p> <p><b>. Классификация и содержание услуг предприятий питания</b>  1.Подберите для каждого из типов предприятия общественного питания соответствующее определение. 1. Ресторан 2. Бар.3. кафе</p>	<p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1 ПК-5.У.3</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p>
--	---	---

<p>4. Столовая 5. Закусочная:</p> <p>А) предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха;</p> <p>Б) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;</p> <p>В) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей;</p> <p>Г) предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;</p> <p>Д) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее или реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.</p> <p>2. Какие из перечисленных показателей обслуживания являются слагаемыми комплексного понятия - культура обслуживания:</p> <p>А) безопасность и экологичность при обслуживании;</p> <p>Б) эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания;</p> <p>В) наличие достаточного кол-ва столовой посуды, приборов и столового белья;</p> <p>Г) знание психологических особенностей личности и процесса обслуживания;</p> <p>Д) знание и соблюдение персоналом этнических норм обслуживания;</p> <p>Е) знание и соблюдение правил, устанавливающих порядок и очередность обслуживания гостей;</p> <p>Ж) знание специальных правил предложения и отпуска различных блюд и напитков, а также технических навыков и приемов их подачи;</p> <p>З) знание основных правил сервировки стола.</p> <p>3. Какие методы обслуживания на предприятиях общественного питания встречаются в России:</p> <p>А) частичное самообслуживание;</p> <p>Б) обслуживание официантами;</p> <p>В) комбинированное обслуживание;</p> <p>Г) полное самообслуживание;</p> <p>Д) самообслуживание с предварительным расчетом;</p> <p>Е) самообслуживание с непосредственным расчетом;</p> <p>Ж) самообслуживание с оплатой после приема пищи;</p> <p>З) самообслуживание по системе саморасчета;</p> <p>И) «а ля карт»;</p> <p>К) «а парт»;</p> <p>М) «табльдот»;</p> <p>Н) шведский стол.</p>	<p>ОПК-2.У.1 ПК-5.У.3</p> <p>ОПК-2.У.1</p>
--	--





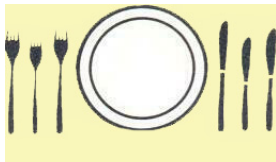



	<p>1.раздаточная 2. Сервизная 3. Салат-бар:  А) помещение для хранения и выдачи официантами столовой посуды;  Б) помещение, предназначенное для хранения и выдачи готовых блюд;  В) оборудование, предназначенное для организации шведского стола в виде стоек – витрин.</p> <p>11.Представьте, что вы заходите в ресторан. Перечислите названия всех помещений по порядку прохождения в основной зал заведения:  А) вестибюль (с гардеробом);  Б) туалетные комнаты;  В) аванзал;  Г) основные залы с авансценой или без нее.</p> <p>12. Какую площадь рекомендуется отводить под кухню от общей площади ресторана согласно санитарным правилам и нормам:  А) 1/3;  Б) 2/3;  В) не менее 1/3.</p> <p>13.Какие виды освещения рекомендуется использовать в интерьере ресторана:  А) фоновое – общее;  Б) рабочее;  В) акцентирующее – декоративное;  Г) все виды.</p> <p>14. Какое расстояние от сиденья кресла до столешницы считается наиболее комфортным:  А) 15-18 см;  Б) 20-31 см;  В) 40-45 см.</p> <p>15. Согласны ли вы с тем, что рабочее место бармена организуется из: верхней (передней) барной стойкой, нижней барной стойки, прохода и заднего бара:  А) да;  Б) нет.</p> <p>16. Установите соответствие между сегментом ресторана ( типом ресторана) и принципом использования бумажной продукции, если 1- сегмент - недорогие рестораны ( быстрого питания) , 2- сегмент- рестораны со средним чеком 20-40 долларов, 3 сегмент- премиум-рестораны:  А) используются самые дешевые салфетки (25X25) белого цвета, возможно, с логотипом;  Б) часть салфеток ставится в вазочки, а в 2X и 3X слойные заворачивают приборы;  В) подают текстильные салфетки или многослойные большие-белые и цветные.</p> <p>17. Возможна ли замена заготовочного цеха на цех обработки зелени, если предприятие питания работает на полуфабрикатах:  А) да;  Б) нет.</p> <p>18. Какой вид бракеража (повседневного контроля за качеством приготовления пищи) осуществляется периодически в течение</p>	<p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	---	--

	<p>рабочего дня на предприятиях общественного питания заведующим производством или его заместителем:</p> <p>А) ведомственный бракераж;  Б) личный бракераж;  В) административный бракераж.</p> <p>19. За какие организационные моменты несет ответственность компания, осуществляющая кейтеринг вне помещения:</p> <p>А) за приготовление блюд;  Б) их хранение;  В) перевозку;  Г) упаковку продуктов питания;  Д) организацию досуга;  Е) предоставление помещения.</p> <p>20. К какому из видов кейтеринга можно отнести доставку обедов в офис:</p> <p>А) кейтеринг в помещении;  Б) кейтеринг вне помещения;  В) индивидуальный кейтеринг;  Г) особый вид кейтеринга.</p> <p>.Технология производства услуг питания.</p> <p>21. Во время торжественных мероприятий предпочтение, как правило, отдается:</p> <p>А) женщинам;  Б) старшего возраста мужчинам;  В) юбиляру.</p> <p>22. На официальных приемах преимущество отдается:</p> <p>А) возрасту гостя;  Б) родственным связям гостя;  В) общественному положению гостя.</p> <p>23. По какой стороне при встречном движении должен двигаться официант:</p> <p>А) правой;  Б) левой.</p> <p>24. Какие действия официант выполняет, стоя с левой стороны от гостя?:</p> <p>А) раскладывает ложки, ножи;  Б) раскладывает масло, предлагает выложенную на блюдо пищу;  В) предлагает гостям поднос для уборки ненужной посуды;  Г) раскладывает вилки;  Д) расставляет и убирает пирожковые и закусочные тарелки, салатники;  Е) предлагает сигареты, которые гость сам достает из пачки;  Ж) подает бутылки с алкогольными напитками;  З) разливает напитки;  И) расставляет и убирает бокалы, рюмки;  К) подает карту меню;  Л) расставляет тарелки с супом;  М) подает и наливает горячие напитки.</p> <p>25. Расставьте в правильном порядке холодные закуски (в соответствии с правилами подачи):</p> <p>А) сыр;</p>	<p>ПК-5.У.3</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	---	--

	<p>Б) салаты (рыбные, мясные, овощные, яичные);  В) натуральные овощи;  Г) мясные закуски собственного производства;  Д) мясная гастрономия;  Е) рыбные блюда собственного производства (рыба отварная, заливная, под маринадом);  Ж) рыбная гастрономия (икра, рыба, шпроты).</p> <p>26. Какую температуру при подаче должны иметь заправочные супы:</p> <p>А) 74;  Б) 7-14;  В) 64.</p> <p>27. Чем объясняется разделение супов на следующие виды: прозрачные (бульоны), заправочные (щи, борщи), пюреобразные, молочные, холодные, фруктово-ягодные:</p> <p>А) количеством используемых для приготовления продуктов;  Б) перечнем используемых для приготовления продуктов;  В) технологией приготовления.</p> <p>28. Расставьте в правильном порядке горячие закуски (в соответствии с правилами подачи):</p> <p>А) мучные;  Б) молочные;  В) яичные;  Г) крупяные;  Д) овощные;  Е) птица и дичь;  Ж) мясные;  З) рыбные.</p> <p>29. Нарушает ли очередность подачи горячих закусок отсутствие какого-либо блюда:</p> <p>А) да;  Б) нет.</p> <p>30. Что нужно делать для того, чтобы сохранить температуру блюд при отпуске:</p> <p>А) накрыть блюдо колпаком;  Б) завернуть блюдо в полотенце;  В) сократить до минимума время подачи блюда;  Г) подогреть тарелку до 40-45 градусов.</p> <p>31. Установите соответствие между названиями принципов сочетаемости блюд и напитков с их определениями:</p> <p>А. цветовой принцип;  Б. запретительный принцип;  В. региональный принцип;  Г. соусный принцип;  Д. силовой принцип;  Е. принцип взаимодействия ароматов;  Ж. вертикальный принцип;  З. горизонтальный принцип;</p> <p>32. Кто из сотрудников ресторана, по мнению Жоржа Пертюиза - « человек, ответственный за подачу вин и напитков в ресторане, дающий советы по выбору вин и напитков, сервирующий их или</p>	<p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	---	---



	<p>следящий за их подачей клиенту вплоть до момента, когда тот покидает зал»:</p> <p>А) метрдотель;  Б) официант;  В) администратор;  Г) сомелье.</p> <p>33. От каких факторов зависит сервировка стола:</p> <p>А) времени принятия пищи;  Б) ассортимента блюд, имеющих в меню;  В) категории предприятия питания;  Г) методов обслуживания;  Д) видов сервиса.</p> <p>34. Какой из представленных вариантов сервировки стола – для обеда:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>А)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Б)</p> </div> </div> <p>35. Чем отличается меню банкетов от меню ресторанов:</p> <p>А) порядком расположения блюд;  Б) при его составлении активное участие принимает заказчик.</p> <p>36. Бокалы, как правило, следует ставить по правилу:</p> <p>А) самый маленький бокал занимает крайнее правое положение, а самый высокий - крайнее левое;  Б) самый маленький бокал занимает крайнее левое положение, а самый высокий - крайнее правое.</p> <p>37. Какие столовые приборы предназначены для раскладки блюд:</p> <p>А) основные;  б) вспомогательные.</p> <p>38. Выделите приборы, относящиеся к основным приборам:</p> <p>А) рыбный прибор;  Б) прибор для устриц;  В) закусочный прибор;  Г) столовый прибор;  Д) щипцы для улиток;  Е) десертный прибор;  Ж) фруктовый прибор.</p> <p>39. Для чего используются мольтоны:</p> <p>А) для красоты;  Б) как подставка под цветы;  В) для препятствия скольжению и сдвиганию скатертей;  Д) для обеспечения бесшумного обслуживания столов.</p> <p>40. Определите два основных классических материала для столового белья :</p> <p>А) лен и хлопчатобумажная ткань;  Б) лен и акрил;  В) шелк и бумажная ткань.</p> <p><b>Требования к услугам питания.</b></p> <p>41. Комплекс мероприятий по технике безопасности,</p>	<p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	---	--

	<p>производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике называется:</p> <p>А) охраной здоровья;  Б) охраной труда;  В) охраной жизнедеятельности.</p> <p>42. Какой из кодексов российских законов регулирует трудовые отношения рабочих и служащих и содержит обязательные нормы по охране труда:</p> <p>А) Административный Кодекс РФ;  Б) гражданский кодекс РФ;  В) Трудовой Кодекс законов о труде (КЗоТ).</p> <p>43. Выделите наиболее важные на ваш взгляд требования к услугам питания:</p> <p>А) соответствие целевому назначению;  Б) комплексность услуг в зависимости от типа предприятия;  В) точность и своевременность исполнения;  Г) безопасность и экологичность;  Д) эргономичность, комфортность и эстетичность;  Е) социальная адресность;  Ж) информативность.</p> <p>44. Что обязательно должно быть в здании предприятия общественного питания для обеспечения безопасности его персонала и посетителей:</p> <p>А) аварийные выходы;  Б) подвальные помещения;  В) бомбоубежища;  Г) лестницы;  Д) информационные указатели;  Е) системы оповещения и защиты от пожара.</p> <p>45. Какие органы государственной власти устанавливают обязательные для всех предприятий общественного питания нормы и правила в части чистоты помещений, состояния сантехнического и производственного оборудования, удаления отходов и эффективной защиты от насекомых и грызунов:</p> <p>А) инспекция «Энергонадзор»;  Б) Госгортехнадзор;  В) органы санитарно-эпидемиологического надзора.</p> <p>46. Какие из требований обязательно предъявляются к личной гигиене персонала?:</p> <p>А) весь персонал, занятый при работе с продуктами питания, обязан регулярно в течение дня мыть руки горячей проточной водой;  Б) все моечные раковины должны быть оснащены мылом и средствами для вытирания рук;  В) рукомойники должны быть установлены только в туалетах;  Г) каждый сотрудник должен использовать только одноразовые материалы для вытирания рук;  Д) на каждой кухне рекомендовано использовать электросушители.</p> <p>47. Обозначьте критерии оценки, применяемые для установления правильных требований к обслуживающему персоналу:</p> <p>А) уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и умение применять их на практике;</p>	<p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ПК-5.У.3</p>
--	---	--

	<p>Б) способность к руководству;  В) возраст до 30 лет;  Г) знание и соблюдение профессиональной этики поведения;  Д) знание руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности.</p> <p>48. Что общего между тепловым, газовым и пароварочным оборудованием (в контексте обеспечения безопасности его работы), применяемым в работе на предприятиях общественного питания:</p> <p>А) наличие инструкции;  Б) наличие манометра;  В) наличие автоматики безопасности или регулирования.</p> <p>49. Разрешается ли проводить чистку, смазывание, регулировку и ремонт машин и аппаратов во время их работы:</p> <p>А) нет;  Б) да.</p> <p>50. Может ли неправильное устройство или нарушение правил эксплуатации вентиляционной установки послужить причиной пожаров:</p> <p>А) да;  Б) нет.</p> <p>51. Какой из ручных огнетушителей необходимо перевернуть вверх дном и ударить об пол, чтобы извлечь пену для тушения пожара:</p> <p>А) густопенный (ОП-3, ОП-5);  Б) углекислотный (ОУ).</p> <p>52. Какие окна нельзя закрывать решетками и рамы каких окон нужно красить в красный цвет на предприятиях общественного питания:</p> <p>А) все окна;  Б) окна к внутренним лестницам;  В) окна к наружным лестницам.</p> <p>53. Соблюдением каких факторов обеспечивается экологическая безопасность услуг на предприятиях общественного питания:</p> <p>А) требования окружающей среды к территории;  Б) техническое состояние и содержание помещений, вентиляции;  В) техническое состояние системы водоснабжения.</p> <p>54. Какая максимально разрешенная вместимость предприятий общественного питания, размещенных в жилых домах:</p> <p>А) 25 мест;  Б) 50 мест;  В) 100 мест.</p> <p>55. Разрешается ли использовать на предприятиях общественного питания привозную воду:</p> <p>А) да;  Б) нет.</p> <p>56. Какие плиты не разрешается устанавливать во вновь строящихся и реконструируемых организациях:</p> <p>А) индукционные;  Б) электрические;  В) конвекционные;  Г) печи, работающие на дровах, твердом топливе.</p> <p>57. Какая посуда согласно санитарно-эпидемиологическим</p>	<p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1 ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3 ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	--	--

	<p>требованиям предназначена только для приготовления и кратковременного хранения пищи(2):</p> <p>А) дюралюминовая;</p> <p>Б) алюминиевая;</p> <p>В) из нержавеющей стали.</p> <p>58. Что запрещено принимать в организации питания в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний:</p> <p>А) продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество;</p> <p>Б) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;</p> <p>В) консервы с нарушением герметичности банок;</p> <p>Г) овощи и фрукты с наличием плесени и гнили;</p> <p>Д) продукцию домашнего изготовления.</p> <p>59.Согласны ли вы с утверждением, что качественная продукция - это такая кулинарная продукция, которая обладает свойствами, обуславливающими ее пригодность к дальнейшей обработке и употреблению в пищу, безопасность здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств:</p> <p>А) да;</p> <p>Б) нет.</p> <p>60. Установите соответствие между определениями и следующими понятиями- 1) органолептическая оценка качества продукции 2) физико-химическая 3) микробиологические оценки (3):</p> <p>А) оценка кулинарных блюд по цвету, внешнему виду и запаху;</p> <p>Б) определение доли жира, сахара, соли, влаги, оценка, характеризующая пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд;</p> <p>В) оценка, характеризующая соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при производстве кулинарной продукции.</p>	<p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ПК-5.У.3 ОПК-3.3.1</p>
--	---	---

#### Шкала оценки

Количество правильных ответов	Оценка
20-18	5
18-15	4
15-11	3
до 10	2

Перечень тем контрольных работ по дисциплине обучающихся заочной формы обучения, представлены в таблице 19.

Таблица 19 – Перечень контрольных работ

№ п/п	Перечень контрольных работ
	Не предусмотрено

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в локальных нормативных актах ГУАП, регламентирующих порядок и процедуру

проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГУАП.

## 11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11.1 Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

Планируемые результаты при освоении обучающимся лекционного материала:

- получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;
- получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;
- развитие профессионально–деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.
- появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;
- получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;
- научиться методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходить к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);
- получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Структура предоставления лекционного материала:

- формулировку темы лекции;
- указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
- изложение вводной части;
- изложение основной части лекции;
- краткие выводы по каждому из вопросов;
- заключение;
- рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Начальный этап каждого лекционного занятия – оглашение основной темы лекции с краткой аннотацией предлагаемых для изучения вопросов. Преподаватель сообщает о примерном плане проведения лекции и предполагаемом распределении бюджета времени. Если очередное занятие является продолжением предыдущей лекции, кратко формулируют полученные ранее знания, необходимые для понимания и усвоения изучаемых вопросов.

В вводной части достаточно кратко характеризуется место и значение данной темы в курсе, дается обзор важнейших источников и формулируются основные вопросы или задачи, решение которых необходимо для создания стройной системы знаний в данной предметной области. В этой части лекции демонстрируются основные педагогические методы, которые будут использоваться при изложении материала

Основная часть лекции имеет своей целью раскрытие содержания основных вопросов или разделов и определяется логической структурой плана лекции. При этом используются основные педагогические способы изложения материала: описание–

характеристика, повествование, объяснение и др. Преподаватель использует эффективные методические приемы изложения материала - анализ, обобщение, индукцию, дедукцию, противопоставления, сравнения и т.д., обеспечивающие достаточно высокий уровень качества учебного процесса.

В заключительной части лекции проводится обобщение наиболее важных и существенных вопросов, делаются выводы и формулируются задачи для самостоятельной работы студентов. Оставшееся время используют для ответов на вопросы студентов.

#### 11.2 Методические указания для обучающихся по участию в семинарах

Семинар – один из наиболее сложных и в то же время плодотворных видов (форм) вузовского обучения и воспитания. Основной целью для обучающегося является систематизация и обобщение знаний по изучаемой теме, разделу, формирование умения работать с дополнительными источниками информации, сопоставлять и сравнивать точки зрения, конспектировать прочитанное, высказывать свою точку зрения и т.п. В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием семинарских занятий являются узловые, наиболее трудные для понимания и усвоения темы, разделы дисциплины. Спецификой данной формы занятий является совместная работа преподавателя и обучающегося над решением поставленной проблемы, а поиск верного ответа строится на основе чередования индивидуальной и коллективной деятельности.

При подготовке к семинарскому занятию по теме прослушанной лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

При подготовке к семинарским занятиям студенты должны ответить на контрольные вопросы, подготовить доклад и выступить с сообщением на занятии. Для самостоятельной подготовки может быть использована дополнительная литература, а также источники Интернет.

Вопросы для обсуждения на семинарских занятиях студенты могут прочитать в Учебно-методических материалах по семинарским занятиям или уточнить у преподавателя на предыдущем занятии.

Студенты могут обсудить возникающие в ходе самостоятельной работы проблемы по конкретным вопросам, а также содержание доклада с преподавателем в соответствии с графиком его индивидуальных консультаций.

Темы выступлений и докладов студентов сформулированы с учетом актуальных направлений развития теории и организации менеджмента ресторанного и гостиничного бизнеса, а также основных тенденций изменения социально-экономической политики в России на современном этапе.

Студенты вправе выбрать тему, соответствующую опыту и месту работы, а также своим профессиональным и научным интересам. Темы доклада могут быть самостоятельно предложены студентами с учетом основного содержания учебной дисциплины и согласованы с преподавателем. Доклад должен быть представлен в печатном виде и оформлен в соответствии с общими требованиями.

Структура доклада и порядок работы над ним

Структура:

- Введение
- Основная часть
- Заключение
- Список источников

Порядок работы:

Выбрав тему работы, студент должен разработать содержание письменной работы по параграфам и разделам. В содержании работы должны быть выделены основные понятия и определения по данной проблеме.

Темы докладов и вопросы для выступления выдаются в конце каждого практического занятия (для студентов очной формы обучения) по конкретной теме в соответствии с программой изучения учебной дисциплины, и на установочной лекции (для студентов заочной формы обучения). Содержание доклада может согласовываться с преподавателем на консультациях, как при личной встрече, так и по электронной почте.

Рекомендуется следующая последовательность выполнения работы:

- изучение специальной литературы и нормативной документации;
- составление и согласование содержания работы, а также графика ее написания;
- написание доклада;
- представление работы на обсуждение студентов.

Работа с источниками информации:

По учебной дисциплине студентам предлагается обширный список литературы, который может быть использован ими в соответствии с выбранной темой доклада. Возможно использование источников информации не указанных в списке. Теоретический анализ проблемы выполняется на основе изученной литературы и электронной информации. Каждому студенту предстоит самостоятельно подобрать литературу по выбранной теме, учитывая ее специфику, а так же материалы, подтверждающие местный (региональный) опыт. Литература должна отражать различные научные подходы по избранной теме исследования, поэтому необходимо отдавать предпочтение научным изданиям, избегать популярных брошюр. Для отражения современных тенденций в решении исследуемой проблемы следует использовать более поздние издания, желательно, за последние 5 лет.

Работая с источниками литературы, необходимо фиксировать основные понятия и определения, а также статистические данные с указанием конкретного источника информации и номера страницы, для использования этих понятий в тексте письменной работы.

Рекомендации по поиску информации в Интернете

Производя поиск необходимой информации на сайтах организаций, библиотек или изданий следует:

- обращаться к интернет - каталогам;
- не ограничиваться обращением к одной поисковой системе;
- находить сайты, являющиеся ключевыми по данной теме, на них может быть множество хорошо отобранных ресурсов; у каждой поисковой системы – свои правила задания запроса, необходимо изучить «помощь» системы;
- обращаясь к найденным «похожим документам», помните о направлении поиска, используйте ключевые слова.

Написание доклада необходимо начинать с составления его содержания, которое должно иметь четкие формулировки, быть логичным и последовательным.

Главное в докладе - раскрыть по возможности наиболее точное и полное содержание основных понятий темы, сопоставить различные точки зрения на проблему (практиков гостиничного бизнеса, маркетологов, социологов, экономистов, менеджеров, психологов, юристов), избегая механического переписывания текста из книг или статей, и изложить свое мнение по данной проблеме.

Изложение материала должно быть последовательным и логическим. Все разделы и параграфы работы должны быть увязаны между собой.

В заключении обязательно отражается точка зрения автора на проблему, формулируются как положительные стороны деятельности различных учреждений и ведомств, так и недостатки в работе по решению проблем организации гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе и обосновываются причины не возможности решения проблем, а также предлагаются рекомендации по решению данной проблемы.

Рекомендации должны логически вытекать из теоретического анализа выбранной темы и изучения опыта практической деятельности менеджеров гостиничного и

ресторанного бизнеса и носить конкретный характер по обеспечению экономической эффективности предприятий отрасли. Доклад выполняется в соответствии с общими требованиями к оформлению курсовых работ и рефератов, разработанных ГУАП.

### 11.3 Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является составной частью образовательного процесса. Она проводится с целью активного поиска и приобретения студентами новых знаний, умений и навыков, закрепления и углубления ранее пройденного учебного материала, подготовки к предстоящим занятиям, зачетам и экзаменам, а также приобретения навыков в самостоятельной работе с литературой, формирования культуры умственного труда, самостоятельности, инициативы и творчества при решении разнообразных задач.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Организация питания в гостиницах» планируется, организуется и проводится во внеклассные часы в течение всего периода обучения по ней студентов в ГУАП, на основе учебного плана и учебной программы.

При определении объема учебного материала, выносимого для самостоятельной работы студентов, преподаватель кафедры должен руководствоваться нормами времени, установленными для каждой дисциплины «Организация питания в гостиницах» учебным планом.

Время, отведенное на самостоятельную работу студентов, должно быть использовано ими полностью и по назначению.

Для обеспечения самостоятельной работы студенты должны: ознакомиться с перечнем обязательной и дополнительной литературы по учебной дисциплине, исходя из реальных возможностей по ее изучению в рамках предусмотренного бюджета времени.

Руководство самостоятельной работой слушателей по изучению дисциплины «Организация питания в гостиницах» и контроль за ее эффективностью осуществляет кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.

Самостоятельная работа под руководством преподавателя — это вид учебного занятия, на котором студенты самостоятельно изучают теоретический материал и отрабатывают практические умения и навыки при непосредственной организующей и направляющей деятельности преподавателя. Они предусматривают, как правило, самостоятельное изучение учебного материала по учебным и учебным пособиям, разработку рефератов, выполнения расчетно-графических, вычислительных работ, моделирования и других творческих заданий. Самостоятельная работа под руководством преподавателя проводится в часы, предусмотренные расписанием занятий.

Самостоятельная работа является неотъемлемой составляющей процесса обучения студентов и позволяет:

- закрепить теоретические знания, полученные студентами на лекционных занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки;

- расширить знания по основным темам учебной дисциплины за счет изучения дополнительной литературы и подготовки к семинарам и практическим занятиям по избранной теме;

- теоретические основы проектирования, организации и реализации стратегий и программ для разных типов туристских продуктов, соответствующих запросам потребителей, нормативно-технической базе туристско-рекреационного проектирования;

- теоретические основы маркетинга, основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований, особенности маркетинга в туристской индустрии;

- приобрести навыки, необходимые для выполнения ими своих профессиональных обязанностей руководителя в сфере индустрии гостеприимства.

В ходе изучения данной дисциплины студенты должны знать:



- особенности и составные элементы современного ресторанного менеджмента;
- факторы успешного функционирования ресторанных предприятий;
- стандарты ресторанного обслуживания;
- виды ресторанного сервиса;
- технологии производственных процессов;
- теоретические основы проектирования, организации и реализации стратегий и программ для разных типов туристских продуктов, соответствующих запросам потребителей, нормативно-технической базе туристско-рекреационного проектирования;
- теоретические основы маркетинга, основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований, особенности маркетинга в туристской индустрии;
- теоретические основы психологии делового общения, коммуникативной техники и технологии делового общения в туризме;
- теоретические основы современной системы управления гостиницами и ресторанами;
- методы исследования рынка ресторанных услуг;
- особенности обслуживания туристов в гостиницах;
- технологии и практические процедуры обслуживания гостей.

Студенты должны уметь:

- применять на практике нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность;
- исследовать рынок гостиничных и ресторанных услуг.
- фундаментальные концепции и базовые технологии логистики;
- проводить маркетинговый анализ деятельности ресторана;
- применять практические приемы управления рестораном;
- методы идентификации основных логистических бизнес-процессов на уровне компании и цепи поставок в ресторанном деле;

Предметом дисциплины являются теоретические аспекты и практические решения в области управления предприятиями питания.

- анализировать основные теоретические и практические направления и проблемы взаимодействия предприятия туристской индустрии и потребителей (клиентов);
- организовывать взаимодействие в группе, обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, применять коммуникативные техники и технологии делового общения;
- анализировать полученную информацию и предлагать аргументированные рекомендации по формированию гостиничного продукта.

В процессе самостоятельной работы студенты должны изучить предложенные основные источники информации в соответствии с конкретной темой по учебной дисциплине, запомнить основные понятия и определения, а также усвоить различие между подходами в организации управления производственным процессом гостиничных предприятий и предприятий питания.

#### 11.4 Методические указания студентам по подготовке к тестированию

Тест (англ. test – задание стандартной формы, по которому проводится испытание для определения уровня знаний) представляет собой одну из наиболее удобных форм быстрой и всесторонней проверки полученных знаний. В то же время не следует преувеличивать пользу тестовых заданий, выделяя данную форму проверки знаний и пренебрегая иным аппаратом организации усвоения материала (вопросы, доклады, задачи, контрольные и самостоятельные работы).

В тестовых заданиях студенту-бакалавру предлагается ответить на конкретно поставленный вопрос, сделав выбор из предлагаемых вариантов ответов. При чтении вопросов необходимо осмысливать каждое слово и лишь после этого приступать к выбору правильного ответа. Под правильным ответом понимается наиболее полный и

исчерпывающий ответ. Поскольку отдельные предлагаемые ответы также могут быть правильными, рекомендуется обращать внимание на их объём, включающий в себя максимум необходимой информации.

Все тестовые задания разделены по темам в соответствии с учебной программой. После наименования темы следуют подготовительные вопросы, предварительные ответы на которые способствуют поиску правильных вариантов тестовых заданий, а также методические рекомендации по изучению соответствующего материала. Работа с тестовыми заданиями предусматривает получение ответов в более короткие сроки, по сравнению, например, с решением задач. Поэтому данное условие должно учитываться при оценке знаний студентов.

Для решения предложены Тесты по дисциплине «Организация питания в гостиницах». Предложено для решения 60 тестов по темам ( 20 тестов по каждой теме). Каждый тест - вопрос предполагает несколько вариантов ответов. Предложенные ответы могут быть верными или не верными.

Каждый тест состоит из 3 - 5 ответов. Студенту следует выбрать правильные ответы.

В случае невыполнения и/или получении за задания текущего контроля 3 и менее баллов, обучающийся, при успешном прохождении промежуточной аттестации в форме экзамена, не может получить аттестационную оценку выше "хорошо".

Система оценок при проведении промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с требованиями Положений «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программам высшего образования» и «О модульно-рейтинговой системе оценки качества учебной работы студентов в ГУАП».

11.5 Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в себя:

– экзамен – форма оценки знаний, полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их для решения практических задач. Экзамен, как правило, проводится в период экзаменационной сессии и завершается аттестационной оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Экзамены проводятся в устной форме. Вопросы к экзаменам представлены в таблице 15.

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой