

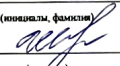
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
 ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
 образования
 "САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
 АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ
 Ответственный за образовательную
 программу

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

С.В. Шепелева
 (инициалы, фамилия)

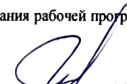

 (подпись)

27» июня 2024 г

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

Ст. преподаватель
 (должность, уч. степень, звание)


 11.06.2024
 (подпись, дата)

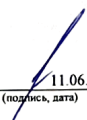
И.Е. Барышникова
 (инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«11» июня 2024 г, протокол № 10

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н., проф.
 (уч. степень, звание)


 11.06.2024
 (подпись, дата)

К.В. Лосев
 (инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

проф. д.и.н. доц
 (должность, уч. степень, звание)


 11.06.2024
 (подпись, дата)

Л.Ю. Гусман
 (инициалы, фамилия)

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
Год присма	2024

Аннотация

Дисциплина «Организация питания в гостиницах» входит в образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата 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. 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
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)	3/ 108	3/ 108
Из них часов практической подготовки	11	11
Аудиторные занятия, всего час.	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
Самостоятельная работа, всего (час)	21	21
Вид промежуточной аттестации: 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					
Раздел 1 Организация питания в средствах размещения					
Тема 1.1 Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства	2	4			2
Тема 1.2 Классификация предприятий питания	2	4			2
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			5
Тема 1.6 Служба питания средства размещения	2	4			2
Тема 1.7 Особенности обслуживания иностранных туристов	2	4			4
Тема 1.8 Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	2	4			2
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
Раздел 1 Организация питания в средствах размещения	Тема 1.1 Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. 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>
	Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания 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

	<p>формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.</p> <p><i>Демонстрация слайдов.</i></p>
	<p>Тема 1.3 Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания</p> <p>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.</p> <p>Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания: маркетинг, проектирование, планирование, материально-техническое снабжение, производство продукции, контроль качества, хранение, реализация, утилизация отходов.</p> <p>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.</p> <p><i>Демонстрация слайдов.</i></p>
	<p>Тема 1.4 Продукция общественного питания.</p> <p>Классификация продукции общественного питания. Виды меню, их характеристика. Требования к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд в меню. Инжиниринг меню. Технологичность меню. Структурирование карты вин. Составление карты вин. Гармонизация карты вин и меню. Карта бара, карта коктейлей. Сигарная карта. Чайная и десертная карта. Основные принципы, порядок их составления и оформления.</p>
	<p>Тема 1.5 Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания.</p> <p>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.</p>
	<p>Тема 1.6 Служба питания средства размещения</p>

	<p>Организационная структура службы. Особенности Службы питания средства размещения. Room service. Мини –бар. Методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности. <i>Демонстрация слайдов и учебных фильмов.</i></p>
	<p>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.</p>
	<p>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></p>

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)	№ раздела дисциплины
Семестр 5				
	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства	Семинар: презентации с докладами, групповая дискуссия	4	1
	Классификация предприятий общественного питания	Семинар: выступления с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	1
	Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания	Семинар: выступления студентов с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия,	2	1
	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
	Продукция	Семинар: выступления	4	1

	общественного питания... Меню ресторана.	студентов с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия,		
	Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания.	Семинар: решение ситуационных задач моделированию реальных условий	4	1
	Служба питания средства размещения	Выездное занятие в гостиницу	4	1
	Особенности обслуживания иностранных туристов	Семинар: выступления студентов с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия, моделированию реальных условий.	4	1
	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	Семинар: выступления с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	4	1
Всего			34	

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)	Из них практической подготовки, (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	3
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)		13
Курсовое проектирование (КП, КР)		
Расчетно-графические задания (РГЗ)		

Выполнение реферата (Р)		
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)		3
Домашнее задание (ДЗ)		
Контрольные работы заочников (КРЗ)		
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)		5
Всего:	21	21

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

Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884	Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с.	
Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/689015	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 .—	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=752579	Мрыхина Е. Б. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=760063	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.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=395285	Милл Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник / Р. К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 535 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504888	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.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895	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.	

http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=399678	Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519396	Джум Т.А Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Джум Т.А., Денисова Н.И. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 400 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320765	Алексеева Н. П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 328 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=882505	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.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=261600	Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320766	Алексеева Н. П. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 344 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406086	Малых Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с.	

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
http://buklib.net/	Электронная библиотека
http://tourlib.net/	Электронная библиотека
Znanium.com	Электронная библиотека
http://www.hotelstat.ru	Электронная библиотека нормативных документов
http://hotelexecutive.ru/	Журнал «Современный отель», «Ресторановедь»
https://hotelier.pro/	Журнал для отельеров
https://prohotel.ru/	Журнал о гостиничном бизнесе
https://consultant.ru/	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
	Microsoft Windows, Microsoft Office

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
	ЭБС ZNANIUM

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	Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.	
2	Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации	
3	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.	

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

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.У.1
4	Классификация предприятий питания	ОПК-3.3.1

5	Современные форматы предприятий питания	ОПК-2.У.1
6	Требования к предприятиям питания	ОПК-2.У.1
7	Функциональное зонирование предприятий питания	ОПК-2.У.1
8	Помещения для потребителей	ОПК-2.У.1
9	Понятие качество продукции общественного питания	ОПК-3.3.1
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-3.3.1
13	Меню ресторана. Виды меню	ОПК-3.3.1
14	Классификация услуг общественного питания	ОПК-2.У.1
15	Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания	ОПК-3.3.1
16	Виды ресторанного сервиса	ПК-5.У.3
17	Прогрессивные технологии обслуживания. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	ПК-5.У.3
18	Банкетные формы обслуживания	ПК-5.У.3
19	Обслуживание групп туристов	ПК-5.У.3
20	Обслуживание индивидуальных туристов	ПК-5.У.3
21	Показатели культуры обслуживания	ПК-5.У.3
22	Служба питания средства размещения	ОПК-3.3.1
23	Особенности обслуживания иностранных туристов	ПК-5.У.3
24	Особенности питания иностранных туристов	ПК-5.У.3
25	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	ОПК-3.3.1
26	Контроль и система заказа питания	ОПК-3.3.1
27	Режим питания в санаторно-курортных комплексах	ОПК-3.3.1

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	Код индикатора
	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
1	Услуги предприятий питания. 1. Выберите верное определение понятию «технология»: А) ТЕХНОЛОГИЯ (от греч. technе- искусство и logos -слово,	

	<p>учение) способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе изготовления продукции, обработки и переработки материалов, сборки готовых изделий, контроля качества, управления.</p> <p>Б) ТЕХНОЛОГИЯ воплощает в себе методы, приемы, режим работы, последовательность операций и процедур, она тесно связана с применяемыми средствами, оборудованием, инструментами, используемыми материалами.</p> <p>В) ТЕХНОЛОГИЯ - это научная дисциплина, разрабатывающая и совершенствующая способы и инструменты производства.</p> <p>Г) ТЕХНОЛОГИЯ - это описание производственных процессов, инструкций по их выполнению, технологические требования.</p>	
2	<p>Что представляет собой совокупность технологических операций:</p> <p>А) материально-техническую базу предприятия;</p> <p>Б) производственную мощность предприятия;</p> <p>В) технологический процесс на предприятии.</p>	
3	<p>Согласны ли Вы с утверждением, что «организация – органон - греч. – инструмент – это процесс, деятельность, связанная с началом осуществления чего-либо»:</p> <p>А) да;</p> <p>Б) нет</p>	
4	<p>Что представляет собой предприятие общественного питания:</p> <p>А) только рестораны, кафе, бары, столовые;</p> <p>Б) только предприятие, производящее мучные кондитерские изделия;</p> <p>В) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</p>	
5	<p>Какие из перечисленных критериев используются для классификации предприятий питания индустрии гостеприимства:</p> <p>А) характер торгово-производственной деятельности;</p> <p>Б) месторасположение;</p> <p>В) контингент обслуживаемых клиентов (гостей);</p> <p>Г) ассортимент продукции (специализация);</p> <p>Д) вместимость;</p> <p>Е) форма обслуживания;</p> <p>Ж) время функционирования;</p> <p>З) уровень обслуживания.</p>	
6	<p>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 банкетные бары, бары при бассейне и мини-бары:</p> <p>А) вместимость;</p> <p>Б) месторасположение;</p> <p>В) форма обслуживания.</p>	
7	<p>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;</p> <p>Б) нет</p>	

8	<p>В какое время суток, как правило, работают предприятия общественного питания:</p> <p>А) круглосуточно и всесезонно; Б) сезонно; В) в дневное и вечернее время; Г) в ночное время.</p>	
9	<p>По производственно - торговому признаку предприятия общественного питания делятся на:</p> <p>А) заготовочные; Б) переготовочные; В) доготовочные</p>	
10	<p>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>	
11	<p>Какие из перечисленных типов предприятий являются основными согласно ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»:</p> <p>А) ресторан; Б) кафе; В) кофейня; Г) бар; Д) столовая; Е) закусочная; Ж) чайная.</p>	
12	<p>Классы предприятия: люкс, высший класс и первый присваиваются:</p> <p>А) ресторанам; Б) барам; В) столовым; Г) кофе; Д) закусочным.</p>	
13	<p>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>	
14	<p>Перечислите характерные черты услуги:</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>	
15	<p>Какие из нижеперечисленных услуг могут быть включены в услуги по организации потребления продукции и обслуживания:</p> <p>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;</p>	

	<p>г) доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий и обслуживание на дому;</p> <p>д) обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта;</p> <p>е) обслуживание в номерах гостиниц;</p> <p>ж) организация рационального комплексного питания;</p> <p>з) организация услуг досуга.</p>	
16	<p>Относятся ли консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции при различных видах заболеваний к информационно - консультационным услугам:</p> <p>А) да;</p> <p>Б) нет.</p>	
17	<p>Услуга по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции представляет:</p> <p>А) услуга питания кафе;</p> <p>Б) услуга питания ресторана;</p> <p>В) услуга питания столовой;</p> <p>Г) услуга питания бара;</p> <p>Д) услуга питания закусочной.</p>	
18	<p>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:</p> <p>А) да</p> <p>Б) нет.</p>	
19	<p>Определите, кто является исполнителем услуги:</p> <p>А) предприятие общественного питания и гражданин - предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции;</p> <p>Б) гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга.</p>	
20	<p>Отпуск обедов на дом относится к:</p> <p>А) услугам по реализации кулинарной продукции;</p> <p>Б) услугам по организации потребления продукции и обслуживания;</p> <p>В) услугам по организации досуга.</p>	
21	<p>Подберите для каждого из типов предприятия общественного питания соответствующее определение. 1. Ресторан 2. Бар.3. кафе 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,</p>	

	<p>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>	
22	<p>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>	
23	<p>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>	
24	<p>Какие разновидности услуг питания могут осуществляться в гостинице:</p> <p>А) услуги ресторанов;</p> <p>Б) услуги кафе-кондитерских, кофеен, чайных комнат;</p> <p>В) услуги Ланж-баров, фитнес-баров, этажных баров, ночных баров, мини-баров;</p> <p>Г) услуги по проведению банкетов, бизнес-ланчей, для групп, кофе-брейков;</p> <p>Д) услуги ресторанного обслуживания в номерах отеля.</p>	
25	<p>Могут ли в одном отеле функционировать несколько ресторанов:</p> <p>А) да;</p> <p>Б) нет</p>	
26	<p>Что собой представляет Европейский план обслуживания(1):</p> <p>А) гостиничный тариф, определяемый на основе стоимости</p>	

	размещения без учета питания; Б) гостиничный тариф с трехразовым питанием.	
27	Какой из видов завтраков включает в себя кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки (молоко), лимон, два вида повидла, джема или мед, выбор хлебобулочных изделий, масло: А) расширенный завтрак; Б) английский завтрак; В) континентальный завтрак; Г) американский завтрак; Д) завтрак с шампанским; Е) поздний завтрак или ланч.	
28	Согласны ли Вы с утверждением, что банкет- это торжественный завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества: А) да; Б) нет.	
29	Для кого, как правило, устраиваются дипломатические приемы: А) для лиц, занимающих официальные должности; Б) для работников социальной сферы - среднего звена; В) для обслуживающего персонала низшего звена.	
30	Какой из видов дипломатических приемов считается наиболее почетным. Этот прием проводят от 19-21, в том числе за столом 50-60 мин, а остальное время в гостиных: А) завтрак; Б) чай; В) прием типа «фуршет»; Г) прием вида «коктейль»; Д) обед; Е) ужин.	
31	Ставят ли на банкет - фуршетах стулья: А) да; Б) нет.	
32	Какие банкеты организуются женщиной для женщин, но не исключают приглашения мужчин: А) банкет коктейль – фуршет; Б) банкет-чай; В) банкет вне ресторана.	
33	С какой целью в ресторанах на железнодорожном транспорте организуют фуршетные, чайные столы, столы для обслуживания комплексными обедами: А) для улучшения сервиса; Б) для ускорения обслуживания; В) для комфорта.	
34	Сколько вагон - ресторанов как правило в поездах дальнего следования: А) один; Б) два; В) три.	
35	Согласны ли вы с утверждением, что на самолетах при рейсах продолжительностью 4-6 часов пассажирам предоставляется одноразовое горячее питание, а на самолетах, находящихся в полете более 6 часов- двухразовое:	

	А) да; Б) нет.	
36	Должен ли режим работы предприятий общественного питания на берегу соответствовать режиму работы водного транспорта: А) да; Б) нет.	
37	В каком временном диапазоне осуществляется обслуживание в новогоднюю ночь: А) с 23 часов 31 декабря до 5-6 часов 1 января; Б) с 21 часа 31 декабря до 5-6 часов 1 января; В) с 19 часов 31 декабря до 4 часов 1 января.	
38	Согласны ли Вы с тем, что обслуживание вне основного помещения предприятия питания вне зависимости от выбранного вида обслуживания (в помещении, вне помещения , индивидуального ,разъездного или VIP–обслуживания) относится к понятию «кейтеринг»: А) да; Б) нет.	
39	Какой из способов обслуживания является самым сложным и дорогим: А) русский; Б) английский; В) американский; Г) французский.	
40	Могут ли однотипные предприятия общественного питания образовывать сеть предприятий общественного питания: А) да; Б) нет.	
41	Как называется подготовительный этап в организации технического оснащения предприятия общественного питания: А) бизнес-планирование; Б) стратегическое планирование; В) проектирование.	
42	Проектирование помещения предприятий общественного питания осуществляется в соответствии с требованиями строительных норм «Предприятия общественного питания» (МГСН 4.4-98) с изменениями от 4 сентября 2001, а с учетом каких факторов: А) концепция заведения; Б) вместимость и количество залов обслуживания; В) производительность; Г) формы и методы обслуживания.	
43	Каким основным требованиям должна соответствовать современная кухня: А) компактность, эффективность, экономичность; Б) комфорт, экономичность, эстетичность; В) чистота, компактность, минимализм.	
44	В каком из цехов, входящих в цеховую структуру ресторана, происходит заготовка рыбы, мяса: А) заготовочный цех (рыбный, мясной, мясо-рыбный, овощной); Б) доготовочный цех (холодный, горячий); В) специализированный кондитерский цех.	
45	Какой из цехов заменяется цехом обработки зелени на предприятии	

	питания, работающем на полуфабрикатах: А) доготовочный цех; Б) кондитерский цех; В) заготовочный.	
46	Плиты контактной жарки, пароконвекционные печи, пищеварочные котлы, электросковородки, мармиты (для поддержания блюд в горячем состоянии), грили, фритюрницы, микроволновые печи, холодильные шкафы, моечные ванны, производственные столы и стеллажи, секции-столы с охлаждаемыми емкостями устанавливаются в: А) холодном цехе; Б) горячем цехе.	
47	Подвергается ли продукция холодного цеха после приготовления и порционирования дополнительной тепловой обработке: А) да; Б) нет.	
48	Какое из перечисленного оборудования не устанавливается в холодных цехах: А) холодильные столы с электронной панелью управления и функцией автоматической разморозки; Б) кухонные комбайны и слайсеры (для полуавтоматической нарезки продуктов); В) пароконвекционная печь; Г) производственный стол с полками для хранения посуды, стол для встроенной моечной ванны для ополаскивания овощей, зелени, фруктов.	
49	Всё ли из перечисленного оборудования относится к оборудованию кондитерского цеха: просеиватели, тестомесительные машины, взбивательные машины, куттеры со сменным механизмом для измельчения орехов, приготовления бисквитной крошки, начинок, фруктового пюре, конвекционные печи, рабочие столы с деревянным покрытием, рабочие столы с моечными ваннами, стеллажи: А) да; Б) нет.	
50	Найдите правильное определение следующим понятиям 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.	
51	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.	
52	Какую площадь рекомендуется отводить под кухню от общей площади ресторана согласно санитарным правилам и нормам:	

	<p>А) 1/3; Б) 2/3; В) не менее 1/3.</p>	
53	<p>Какие виды освещения рекомендуется использовать в интерьере ресторана: А) фоновое – общее; Б) рабочее; В) акцентирующее – декоративное; Г) все виды.</p>	
54	<p>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>	
55	<p>Какой вид бракеража (повседневного контроля за качеством приготовления пищи) осуществляется периодически в течение рабочего дня на предприятиях общественного питания заведующим производством или его заместителем: А) ведомственный бракераж; Б) личный бракераж; В) административный бракераж.</p>	
56	<p>За какие организационные моменты несет ответственность компания, осуществляющая кейтеринг вне помещения: А) за приготовление блюд; Б) их хранение; В) перевозку; Г) упаковку продуктов питания; Д) организацию досуга; Е) предоставление помещения.</p>	
57	<p>К какому из видов кейтеринга можно отнести доставку обедов в офис: А) кейтеринг в помещении; Б) кейтеринг вне помещения; В) индивидуальный кейтеринг; Г) особый вид кейтеринга.</p>	
58	<p>Во время торжественных мероприятий предпочтение, как правило, отдается: А) женщинам; Б) старшего возраста мужчинам; В) юбиляру.</p>	
59	<p>На официальных приемах преимущество отдается: А) возрасту гостя; Б) родственным связям гостя; В) общественному положению гостя.</p>	
60	<p>Какие действия официант выполняет, стоя с левой стороны от гостя?: 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;</p>	

	<p>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>	
61	<p>Расставьте в правильном порядке холодные закуски (в соответствии с правилами подачи): А) сыр; 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>	
62	<p>Какую температуру при подаче должны иметь заправочные супы: А) 74; Б) 7-14; В) 64.</p>	
63	<p>Чем объясняется разделение супов на следующие виды: прозрачные (бульоны), заправочные (щи, борщи), пюреобразные, молочные, холодные, фруктово-ягодные: А) количеством используемых для приготовления продуктов; Б) перечнем используемых для приготовления продуктов; В) технологией приготовления.</p>	
64	<p>Расставьте в правильном порядке горячие закуски (в соответствии с правилами подачи): А) мучные; Б) молочные; В) яичные; Г) крупяные; Д) овощные; Е) птица и дичь; Ж) мясные; З) рыбные.</p>	
65	<p>Нарушает ли очередность подачи горячих закусок отсутствие какого-либо блюда: А) да; Б) нет</p>	
66	<p>Что нужно делать для того, чтобы сохранить температуру блюд при отпуске: А) накрыть блюдо колпаком; Б) завернуть блюдо в полотенца; В) сократить до минимума время подачи блюда; Г) подогреть тарелку до 40-45 градусов.</p>	
67	<p>Установите соответствие между названиями принципов сочетаемости блюд и напитков с их определениями: А. цветовой принцип; Б. запретительный принцип; В. региональный принцип;</p>	

	<p>Г. соусный принцип; Д. силовой принцип; Е. принцип взаимодействия ароматов; Ж. вертикальный принцип; З. горизонтальный принцип;</p>	
68	<p>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 следящий за их подачей клиенту вплоть до момента, когда тот покидает зал»: А) метрдотель; Б) официант; В) администратор; Г) сомелье</p>	
69	<p>От каких факторов зависит сервировка стола: А) времени принятия пищи; Б) ассортимента блюд, имеющих в меню; В) категории предприятия питания; Г) методов обслуживания; Д) видов сервиса</p>	
70	<p>Чем отличается меню банкетов от меню ресторанов: А) порядком расположения блюд; Б) при его составлении активное участие принимает заказчик.</p>	
71	<p>Бокалы, как правило, следует ставить по правилу: 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>	
72	<p>Какие столовые приборы предназначены для раскладки блюд: А) основные; Б) вспомогательные.</p>	
73	<p>Выделите приборы, относящиеся к основным приборам: А) рыбный прибор; Б) прибор для устриц; В) закусочный прибор; Г) столовый прибор; Д) щипцы для улиток; Е) десертный прибор; Ж) фруктовый прибор.</p>	
74	<p>Для чего используются мольтоны: А) для красоты; Б) как подставка под цветы; В) для препятствия скольжению и сдвиганию скатертей; Д) для обеспечения бесшумного обслуживания столов.</p>	
75	<p>Определите два основных классических материала для столового белья : А) лен и хлопчатобумажная ткань; Б) лен и акрил; В) шелк и бумажная ткань.</p>	
76	<p>Комплекс мероприятий по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике называется: А) охраной здоровья;</p>	

	<p>Б) охраной труда; В) охраной жизнедеятельности.</p>	
77	<p>Какой из кодексов российских законов регулирует трудовые отношения рабочих и служащих и содержит обязательные нормы по охране труда: А) Административный Кодекс РФ; Б) Гражданский кодекс РФ; В) Трудовой Кодекс законов о труде (КЗоТ).</p>	
78	<p>Выделите наиболее важные на ваш взгляд требования к услугам питания: 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>	
79	<p>Что обязательно должно быть в здании предприятия общественного питания для обеспечения безопасности его персонала и посетителей: А) аварийные выходы; Б) подвальные помещения; В) бомбоубежища; Г) лестницы; Д) информационные указатели; Е) системы оповещения и защиты от пожара.</p>	
80	<p>помещений, состояния сантехнического и производственного оборудования, удаления отходов и эффективной защиты от насекомых и грызунов: А) инспекция «Энергонадзор»; Б) Госгортехнадзор; В) Роспотребнадзор</p>	
81	<p>Какие из требований обязательно предъявляются к личной гигиене персонала? 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>	
82	<p>Обозначьте критерии оценки, применяемые для установления правильных требований к обслуживающему персоналу: А) уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и умение применять их на практике; Б) способность к руководству; В) возраст до 30 лет; Г) знание и соблюдение профессиональной этики поведения; Д) знание руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности.</p>	
83	<p>Разрешается ли проводить чистку, смазывание, регулировку и</p>	

	ремонт машин и аппаратов во время их работы: А) нет; Б) да.	
84	Может ли неправильное устройство или нарушение правил эксплуатации вентиляционной установки послужить причиной пожаров: А) да; Б) нет.	
85	Соблюдением каких факторов обеспечивается экологическая безопасность услуг на предприятиях общественного питания: А) требования окружающей среды к территории; Б) техническое состояние и содержание помещений, вентиляции; В) техническое состояние системы водоснабжения.	
86	Разрешается ли использовать на предприятиях общественного питания привозную воду: А) да; Б) нет.	
87	Какая посуда согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям предназначена только для приготовления и кратковременного хранения пищи(2): А) дюралюминевая; Б) алюминиевая; В) из нержавеющей стали.	
88	Что запрещено принимать в организации питания в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний: А) продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество; Б) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; В) консервы с нарушением герметичности банок; Г) овощи и фрукты с наличием плесени и гнили; Д) продукцию домашнего изготовления.	
89	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: А) да; Б) нет.	
90	Установите соответствие между определениями и следующими понятиями- 1) органолептическая оценка качества продукции 2) физико-химическая 3) микробиологические оценки (3): А) оценка кулинарных блюд по цвету, внешнему виду и запаху; Б) определение доли жира, сахара, соли, влаги, оценка, характеризующая пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд; В) оценка, характеризующая соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при производстве кулинарной продукции.	

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

Целью преподавания дисциплины является получение теоретических и практических навыков в области организации питания в гостиницах, с последующим применением в профессиональной сфере. Данная дисциплина знакомит студентов с закономерностями и технологией организации питания в гостиницах, формирует у обучающихся универсальные компетенции, направленные на развитие навыков системного и критического мышления, в организации питания при гостиницах, раскрывает способности и навыки командной работы и лидерства. Основой изучения дисциплины является ознакомление студентов с теоретическими основами и современными методами организации питания в гостиницах в условиях нестабильной рыночной конъюнктуры. Составляющие учебный процесс в сочетании с внеаудиторной работой способствуют формированию и развитию профессиональных навыков обучающихся. Предлагаемая литература и задания для самостоятельной работы обеспечивают оптимальное соотношение творческого и познавательного элементов в процессе обучения.

11.1. Методические указания для обучающихся по освоению лекционного материала

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 обучающимися 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, приходиться 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:

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

Во время первой аттестации (середина семестра) и второй аттестации (конец семестра) преподавателем проводится проверка конспектов лекций в целях контроля понимания текста лекций и навыков конспектирования, а также в целях рейтинговой оценки студентов (как одной из её составляющих).

11.2. Методические указания для обучающихся по участию в семинарах *(если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине)*

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.

Требования к проведению семинаров

Обязательно для заполнения преподавателем

Если методические указания по участию в семинарах имеются в изданном виде, в виде электронных ресурсов библиотеки ГУАП, системы LMS, кафедры и т.д., необходимо дать на них ссылку или привести URL адрес.

11.3. Методические указания для обучающихся по прохождению практических занятий *(если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине)*

Практическое занятие является одной из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении обучающимися под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности.

Целью практического занятия для обучающегося является привитие обучающимся умений и навыков практической деятельности по изучаемой дисциплине.

Планируемые результаты при освоении обучающимися практических занятий:

- закрепление, углубление, расширение и детализация знаний при решении конкретных задач;
- развитие познавательных способностей, самостоятельности мышления, творческой активности;
- овладение новыми методами и методиками изучения конкретной учебной дисциплины;
- выработка способности логического осмысления полученных знаний для выполнения заданий;

– обеспечение рационального сочетания коллективной и индивидуальной форм обучения.

Требования к проведению практических занятий

Практические занятия выполняются в формате групповой дискуссии.

Студентам предлагаются задания, направленные на обобщение полученных теоретических знаний при решении реальных исследовательских задач. Вместе с тем задания могут быть представлены в формате теоретических иллюстраций, требующих глубокого осмысления со стороны студентов, или реальных примеров и ситуаций, решаемых и моделируемых совместно с преподавателем. Многие задания являются комбинированными и включают в себя сразу несколько видов работ. Как правило, для их выполнения важны не только полученные знания, но и субъективные особенности креативного мышления студентов. Некоторые задания требуют самостоятельности со стороны обучающихся, что способствует развитию дополнительных навыков в рамках освоения данной дисциплины.

Практические занятия выполняются в нескольких форматах, а именно проведение групповой дискуссии, кейса и деловой игры.

Деловая игра позволяет смитировать рабочий процесс, провести его моделирование. Студенты получают задание от преподавателя и должны постараться создать упрощенное воспроизведение реальной производственной ситуации в области маркетинга на определенную тематику. Перед студентами деловой игры ставятся задачи.

Применение деловых игр позволяет отработать профессиональные навыки студентов и дает возможность оценить:

уровень владения этими навыками;

- особенности мыслительных процессов (стратегическое, тактическое,
- аналитическое мышление, умение прогнозировать ситуацию, умение принимать решения и пр.);
- уровень коммуникативных навыков;
- личностные качества участников.

Групповая дискуссия позволяет создать совместное обсуждение какого-либо спорного вопроса на заданную тематику, позволяющее прояснить (возможно, изменить) мнения, позиции и установки участников группы в процессе непосредственного общения.

Проведение семинара заключается в том, что студенты заранее получают тематику предстоящего занятия и готовятся к нему самостоятельно, а на самом практическом занятии вместе с преподавателем обсуждают данную тему. Каждый студент учится грамотно излагать свои мысли, бороться с психологическим барьером публичных выступлений.

Применение кейсов означает применение деловой игры в миниатюре, поскольку это сочетает в себе профессиональную деятельность с игровой. Сущность проведения данного практического занятия в таком формате состоит в том, что учебный материал подается обучаемым в виде микро-проблем, а знания приобретаются в результате их активной исследовательской и творческой деятельности по разработке решений.

Один из распространенных способов интенсивного обучения – игровое проектирование. Его цель – процесс создания или совершенствования проектов в игровом режиме. Для осуществления этой технологии участников занятия разбивают на группы, каждая из которых занимается разработкой своего проекта. Тему для разработки проекта обучаемые в основном выбирают самостоятельно.

Ситуационные задачи — это задачи, которые позволяют ученику осваивать интеллектуальные операции последовательно в процессе работы с информацией: ознакомление — понимание — применение — анализ — синтез — оценка. Таким образом, в основе ресурсов повышения качества образования лежит психологический закон усвоения знаний — знания формируются в сознании субъекта учения не до, а в процессе

применения их на практике. Отличительная особенность ситуационных задач заключается в том, что она имеет ярко выраженную практическую направленность, но для её решения необходимы предметные, надпредметные и метапредметные знания.

11.4. Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

В ходе выполнения самостоятельной работы, обучающийся выполняет работу по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Для обучающихся по заочной форме обучения, самостоятельная работа может включать в себя контрольную работу.

В процессе выполнения самостоятельной работы, у обучающегося формируется целесообразное планирование рабочего времени, которое позволяет им развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, помогает получить навыки повышения профессионального уровня.

Методическими материалами, направляющими самостоятельную работу обучающихся являются:

- учебно-методический материал по дисциплине;

Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом вовремя, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется заданиями и указаниями преподавателя. Можно дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы. Самостоятельная работа заключается в подготовке итогового задания по дисциплине «Основы проектной деятельности», а также выполнения домашних заданий.

Итоговое задание заключается в разработке и реализации стратегии бизнес-проекта в период кризиса. Работа выполняется в группах. Компании для выполнения задания согласовываются и утверждаются с преподавателем.

11.5. Методические указания для обучающихся по прохождению текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости предусматривает контроль качества знаний обучающихся, осуществляемого в течение семестра с целью оценивания хода освоения дисциплины.

Контроль текущей успеваемости осуществляется преподавателем посредством оценивания основных компонентов учебного процесса: мотивации студента, его активности при решении практических задач, своевременное прохождение контрольных мероприятий, степень усвоения им теоретических знаний самостоятельно, уровень овладения практическими умениями и навыками во всех видах учебной деятельности, его способность к самостоятельной исследовательской работе.

11.6. 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».

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».

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