

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)



«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)



(подпись, дата)

К.В. Лосев
 (инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе
 проф. д.и.н. доц.

(должность, уч. степень, звание)



(подпись, дата)

Л.Ю. Гусман
 (инициалы, фамилия)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологии ресторанной деятельности»
 (Наименование дисциплины)

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная
Год приема	2024

Аннотация

Дисциплина «Технологии ресторанной деятельности» 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:

ПК-1 «Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания»

ПК-2 «Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением современных технологий производства кулинарной продукции и обслуживания гостей на предприятиях питания в гостиницах.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, 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 являются приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

1.2. Дисциплина входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений, 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
Профессиональные компетенции	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.В.1 владеть навыками организации бизнес-процессов, создания регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; организации процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.3.1 знать формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

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»,
- «Организация питания в гостиницах»,
- «Современные технологии клиентоориентированного сервиса».

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

- «Управление имиджем и репутацией гостиничного предприятия»,
- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Тренинг персонала в гостиничном сервисе»,
- «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»,
- «Организация обслуживания лиц с ОВ».

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
		№6
1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)	3/ 108	3/ 108
Из них часов практической подготовки	34	34
Аудиторные занятия, всего час.	51	51
в том числе:		
лекции (Л), (час)	17	17
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	17	17
лабораторные работы (ЛР), (час)		
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)	17	17
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 6					
Раздел 1. Организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения	4	4	0	0	5
Тема 1.1 Организация работы с поставщиками.	2	2	0	0	3
Тема 1.2 Организация приемки продуктов от поставщика	2	2	0	0	2
Раздел 2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4	4	0	0	5

Тема 2.1 Нормативно-техническая документация в области безопасности пищевых продуктов, стандарты в области общественного питания.	2	2	0	0	3
Тема 2.2 Качество продовольственного сырья и продуктов питания	2	2	0	0	2
Раздел 3. Организация производства на предприятиях общественного питания	4	4	0	0	6
Тема 3.1 Организация производства продукции в предприятиях общественного питания	4	4	0	0	6
Раздел 4. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	5	5	0	0	5
Тема 4.1 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	3	3	0	0	3
Тема 4.2 Современные методы и технологии обучения персонала в предприятиях общественного питания	2	2	0	0	2
Выполнение курсовой работы				17	
Итого в семестре:	17	17		17	21
Итого	17	17	0	17	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
1	Тема 1.1 Организация работы с поставщиками. Федеральные законы, стандарты в области общественного питания. Поставка продуктов ресторанам. Процедура закупок. Заказ продуктов поставщикам. Критические этапы, ведущие к потере денег. Отчет по продажам блюд. Отчетами по расходу продуктов со склада на подразделение; листом утвержденных продуктов ресторана, лист заготовки. Оптимизация процесса заказа продуктов. Расчет норм продаж. Договор с поставщиками.
1	Тема 1.2 Организация приемки продуктов от поставщика Правильно принимай. Проверка документов и их соответствие договору, Проверка количества и качества продуктов и их соответствие документам. Составление акта о расхождении количества и качества продуктов. Подтверждение приемки товара. Требования к сопроводительной документации.
2	Тема 2.1 Нормативно-техническая документация в области безопасности пищевых продуктов, стандарты в области общественного питания. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов. Виды безопасности. Пути загрязнения продовольственного

	сырья и продуктов питания. Химические опасности. Физические и биологические опасности. Безопасность использования новых источников сырья, генетически модифицированных продуктов. Упаковка для пищевых продуктов.
2	Тема 2.2 Качество продовольственного сырья и продуктов питания Формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов. Система безопасности НАССР.
3	Тема 3.1 Организация производства продукции в предприятиях общественного питания Организация хранения и контроль запасов сырья. Технологии приготовления кулинарной продукции. Подача блюд в ресторане. Учет, инвентаризации.
4	Тема 4.1 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания Стандарты обслуживания в предприятии питания. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов.
4	Тема 4.2 Современные методы и технологии обучения персонала в предприятиях общественного питания Организация обучения персонала в ресторане.

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 6					
	Федеральные законы, стандарты в области общественного питания.	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	2	3	1
	Организация работы с поставщиками.	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	2	3	1
	Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	4	5	2
	Организация производства продукции в предприятиях общественного питания	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	4	5	3
	Стандарты обслуживания в предприятиях общественного питания	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	3	3	4
	Методы и технологии обучения персонала в предприятиях общественного питания	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	2	2	4
Всего			17		

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

Цель курсовой работы:

Часов практической подготовки:

Примерные темы заданий на курсовую работу приведены в разделе 10 РПД.

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 6, час
1	2	3
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	6	6
Курсовое проектирование (КП, КР)	7	7
Расчетно-графические задания (РГЗ)	-	-
Выполнение реферата (Р)	-	-
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	2	2
Домашнее задание (ДЗ)	3	3
Контрольные работы заочников (КРЗ)	-	-
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	3	3
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

Шифр/ URL адрес	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.	
ISBN 978-5-394-03326-1 .— 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. —	
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. Restaurantservice: 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.	

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; Экзаменационные билеты; Тесты.
Выполнение курсовой работы	Экспертная оценка на основе требований к содержанию курсовой работы по дисциплине.

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	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«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;

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
	– свободно владеет системой специализированных понятий.
«хорошо» «зачтено»	– 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»	– 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»	– 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	Организация работы с поставщиками.	ПК-1.В.1
2	Виды поставщиков	ПК-1.В.1
3	Заказ продуктов поставщикам	ПК-1.В.1
4	Организация приемки продуктов от поставщика	ПК-1.В.1
5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-1.В.1
6	Нормативно-техническая документация в области безопасности пищевых продуктов, стандарты в области общественного питания.	ПК-2.3.1
7	Качество продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-1.В.1
8	Безопасность использования новых источников сырья, генетически модифицированных продуктов.	ПК-1.В.1
9	Формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов.	ПК-2.3.1
10	Система безопасности НАССР.	ПК-2.3.1
11	Организация хранения и контроль запасов сырья.	ПК-2.3.1
12	Технологии приготовления кулинарной продукции.	ПК-1.В.1
13	Подача блюд в ресторане.	ПК-2.3.1
14	Учет, инвентаризации.	ПК-2.3.1
15	Организация производства на предприятиях общественного питания	ПК-2.3.1

16	Бизнес- процессы приготовления кулинарной продукции	ПК-2.3.1
17	Технологии заготовочных цехов	ПК-1.В.1
18	Технологии доготовочных цехов	ПК-1.В.1
19	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	ПК-2.3.1
20	Современные методы и технологии обучения персонала в предприятиях общественного питания	ПК-2.3.1
21	Профессиональный стандарт официанта	ПК-1.В.1
22	Профессиональный стандарт бармена	ПК-1.В.1
23	Профессиональный стандарт; Руководитель (директор) предприятия питания	ПК-1.В.1
24	Производственный, обслуживающий и административный, вспомогательный персонал ресторана: характеристика, должностные обязанности	ПК-1.В.1
25	Ресторанный текстиль.	ПК-2.3.1
26	Стандарты обслуживания в предприятии питания.	ПК-1.В.1
27	Особенности питания и обслуживания иностранных туристов	ПК-2.3.1
28	Организация обучения в ресторане	ПК-2.3.1
29	Виды обучения персонала	ПК-2.3.1
30	Роль коуч-технологий в ресторане	ПК-1.В.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
1	Организация работы с поставщиками.
2	Организация приемки продуктов от поставщика
3	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
4	Нормативно-техническая документация в области безопасности пищевых продуктов, стандарты в области общественного питания.
5	Качество продовольственного сырья и продуктов питания
6	Формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов.
7	Система безопасности НАССР.
8	Организация хранения и контроль запасов сырья.
9	Технологии приготовления кулинарной продукции.
10	Подача блюд в ресторане.
11	Организация производства на предприятиях общественного питания
12	Бизнес- процессы приготовления кулинарной продукции
13	Технологии заготовочных цехов
14	Технологии доготовочных цехов
15	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания
16	Современные методы и технологии обучения персонала в предприятиях общественного питания
17	Стандарты обслуживания в предприятии питания.

18	Особенности питания и обслуживания иностранных туристов
19	Организация обучения в ресторане
20	Виды обучения персонала

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	<p>Выберите утверждение, которое, по Вашему мнению, наиболее полно отражает суть работы закупок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) закупки направлены на соблюдение бизнес-процессов отдела закупок и поддержания элементов корпоративной культуры предприятия 2) закупки направлены на эффективное взаимодействие с поставщиками 3) закупки направлены на исключение моментов, связанных с отсутствием необходимых товаров и/или услуг 	ПК-1.В.1
2	<p>Какие параметры при выборе поставщика Вы учитываете? Выберите подходящий для Вас перечень параметров. *</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) стабильность товарных запасов; выполнение договорных условий; наличие бонусных выплат; готовность в любой момент улучшить условия сотрудничества; способность быстро решать проблемы, которые периодически возникают 2) стабильность товарных запасов; выполнение договорных условий; наличие ценовой спецификации; прозрачная система скидок и отсрочек; все взаимодействие с поставщиком осуществляется посредством одного менеджера поставщика 3) стабильность товарных запасов; выполнение договорных условий; наличие бонусных выплат; у поставщика имеются отдел логистики, отдел рекламаций, отдел маркетинга, которые готовы взаимодействовать с Вами по соответствующим вопросам. 	ПК-1.В.1
3	<p>По Вашему мнению, должны специалисты закупок принимать участие в планировании экономических показателей деятельности предприятия? Или, как минимум, знать их? *</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) нет 2) возможно, должны да 	ПК-1.В.1
4	<p>Предприятие создает запасы с целью снижения...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) потерь от закупки мелких партий товаров по более высоким ценам; 2) потерь от омертвления в запасах отвлеченных финансовых средств; 3) риска порчи товаров; 4) расходов на оплату труда персонала, занятого хранением товаров. 	ПК-1.В.1
5	<p>Принцип параллельности складского процесса означает...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) повторяемость всего цикла и отдельных операций в равные промежутки времени; 2) подчинение всех операций технологического цикла единому 	ПК-1.В.1

	<p>расчетному ритму;</p> <p>3) устранение или сокращение всякого рода перерывов в технологическом процессе;</p> <p>4) одновременное выполнение отдельных операций на всех стадиях складского процесса;</p> <p>5) соответствие всех звеньев складского процесса по производительности, пропускной способности или скорости</p>	
6	<p>Принцип непрерывности складского процесса означает...</p> <p>1) повторяемость всего цикла и отдельных операций в равные промежутки времени;</p> <p>2) подчинение всех операций технологического цикла единому расчетному ритму;</p> <p>3) устранение или сокращение всякого рода перерывов в технологическом процессе;</p> <p>4) одновременное выполнение отдельных операций на всех стадиях складского процесса.</p>	ПК-1.В.1
7	<p>Принцип поточности складского процесса означает...</p> <p>1) повторяемость всего цикла и отдельных операций в равные промежутки времени;</p> <p>2) подчинение всех операций технологического цикла единому расчетному ритму;</p> <p>3) устранение или сокращение всякого рода перерывов в технологическом процессе;</p> <p>4) одновременное выполнение отдельных операций на всех стадиях складского процесса;</p>	ПК-1.В.1
8	<p>К переменным затратам на перевозку относят:</p> <p>1) накладные расходы;</p> <p>2) затраты на техническое обслуживание и текущий ремонт подвижного состава;</p> <p>3) затраты на содержание производственно-технической базы и инфраструктуры транспорта;</p> <p>4) расходы на оплату труда административно-управленческого персонала.</p>	ПК-1.В.1
9	<p>10. К постоянным затратам на перевозку относят...</p> <p>1) затраты на страхование транспортного средства;</p> <p>2) затраты на содержание производственно-технической базы и инфраструктуры транспорта;</p> <p>3) затраты на техническое обслуживание и текущий ремонт подвижного состава, включая запасные части и материалы;</p> <p>4) затраты на топливо, смазочные материалы, электроэнергию на движущиеся операции.</p>	ПК-1.В.1
10	<p>Пищевые продукты –это</p> <p>1) продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутылированная питьевая вода, безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;</p> <p>2) продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутылированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том</p>	ПК-1.В.1

	<p>числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье,</p> <p>3) продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутылированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;</p>	
11	<p>Пищевые добавки – это</p> <p>1) природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов</p> <p>2) природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях сохранения качества пищевых продуктов</p> <p>3) природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств</p>	ПК-1.В.1
12	<p>Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:</p> <p>1) не соответствуют требованиям нормативных документов;</p> <p>2) имеют явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у представителей органов, осуществляющих государственный надзор в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (далее - органы государственного надзора) при проверке таких продуктов, материалов и изделий;</p> <p>3) не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;</p> <p>4) не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли;</p> <p>5) не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации.</p> <p>б) верно все</p>	ПК-1.В.1
13	<p>Допускается ли продовольственное сырье животного происхождения для изготовления пищевых продуктов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?</p> <p>1) да, в случае если данное сырье предназначено для использования после термической обработки</p> <p>2) не допускается</p>	ПК-1.В.1
14	<p>На этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов кроме информации, состав которой определяется законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, с учетом видов пищевых продуктов должна</p>	ПК-1.В.1

	<p>быть указана следующая информация на русском языке:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) о пищевой ценности (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов); 2) о назначении и об условиях применения (в отношении продуктов детского питания, продуктов диетического питания и биологически активных добавок); 3) о способах и об условиях изготовления готовых блюд (в отношении концентратов и полуфабрикатов пищевых продуктов); 4) об особенностях упаковочного материала; 5) об условиях хранения (в отношении пищевых продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения); 6) о дате изготовления и дате упаковки пищевых продуктов; 7) о наличии / отсутствии ГМО 	
15	<p>В случае, если при реализации пищевых продуктов и изделий допущено нарушение, приведшее к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств, граждане (в том числе индивидуальные предприниматели) и юридические лица, осуществляющие реализацию пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) снять такие пищевые продукты, материалы и изделия с реализации, 2) обеспечить их отзыв от потребителей, 3) направить некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия на экспертизу, 4) организовать их утилизацию или уничтожение 5) верно все 	ПК-1.В.1
16	<p>Работники, занятые на работах, которые связаны с изготовлением и оборотом пищевых продуктов, оказанием услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями, проходят обязательные</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) обязательные предварительные при поступлении на работу медицинские осмотры 2) предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством Российской Федерации 3) обязательные периодические медицинские осмотры 4) гигиеническое обучение в соответствии с законодательством Российской Федерации 	ПК-1.В.1
17	<p>К работам, при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями не допускаются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) больные инфекционными заболеваниями, 2) лица с подозрением на инфекционные заболевания, 3) лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, 4) лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, которые могут представлять в связи с особенностями 	ПК-1.В.1

	<p>изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний, 5) лица с хроническими заболеваниями вне обострения 6) лица с хроническими заболеваниями в стадии обострения 7) работники, не прошедшие гигиенического обучения</p>	
18	<p>Некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия подлежат 1) изъятию из оборота 2) реализации при условии информирования потребителя 3) немедленной утилизации</p>	ПК-1.В.1
19	<p>На основании результатов экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий соответствующий орган государственного надзора принимает постановление 1) об их реализации 2) об их использовании в целях, не причиняющих вреда жизни и здоровью человека 3) об их утилизации и уничтожении</p>	ПК-1.В.1
20	<p>Расходы на экспертизу, хранение, перевозки, утилизацию или уничтожение некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий оплачиваются 1) их владельцем 2) производителем</p>	ПК-1.В.1
21	<p>Качество пищевой продукции – 1) совокупность характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих ее безопасность, потребительские свойства, энергетическую и пищевую ценность, аутентичность, способность удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях использования в целях обеспечения сохранения здоровья человека 2) способность удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях использования в целях обеспечения сохранения здоровья человека 3) совокупность характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих ее безопасность, потребительские свойства, энергетическую и пищевую ценность</p>	ПК-1.В.1
22	<p>Выбрать 4 правильных ответа Выберите виды тепловой обработки мяса: 1) жарка, 2) варка, 3) вымачивание, 4) замораживание, 5) копчение, 6) тушение.</p>	ПК-1.В.1
23	<p>В каких пищевых продуктах содержатся элементы йод и фтор в количествах, достаточных для организма человека? 1) морские рыбы, водоросли; 2) крупы, 3) овощи, фрукты.</p>	ПК-1.В.1
24	<p>Выбрать правильный ответ Способы определения свежести рыбы – 1) по запаху;</p>	ПК-1.В.1

	2) по вкусу, 3) по характеру слизи на поверхности рыбы.	
25	Выбрать правильный ответ Пищевая ценность мяса – 1) содержит витамин С, 2) содержит животный белок; 3) белок мяса является строительным материалом тела.	ПК-1.В.1
26	Выбрать правильный ответ Условия первичной обработки мяса - 1) оттаивание в холодной воде, 2) обвалка, зачистка и жиловка; 3) изготовление полуфабрикатов.	ПК-1.В.1
27	Выбрать правильный ответ Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет? 1) свинина; 2) говядина; 3) баранина.	ПК-1.В.1
28	Выбрать правильный ответ Что означает термин «обвалка мяса»? 1) обмывание мяса; 2) обсушивание мяса; 3) оттаивание мяса; 4) отделение мяса от костей.	ПК-1.В.1
29	Выбрать правильный ответ Мясные котлеты с начинкой – это: 1) котлета отбивная; 2) зразы; 3) шницель; 4) рагу; 5) антрекот.	ПК-1.В.1
30	Выбрать правильный ответ Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это: 1) поджарка; 2) бифштекс; 3) азу; 4) лангеты.	ПК-1.В.1
31	Выбрать правильный ответ Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это: 1) бефстроганов; 2) ромштекс; 3) бифштекс; 4) шницель.	ПК-1.В.1
32	Выберите 4 правильных ответа Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это: 1) сметана; 2) кефир; 3) кумыс; 4) творог; 5) сыр.	ПК-1.В.1
33	Выбрать правильный ответ Из песочного теста готовят:	ПК-1.В.1

	<ul style="list-style-type: none"> 1) хлеб; ПК-1.В.1 2) вареники; 3) пельмени; 4) оладьи; 5) печенье; 6) вермишель. 	
34	<p>При сервировке стола ложку кладут:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) в тарелку; 2) перед тарелкой; 3) слева от тарелки; 4) справа от тарелки; 5) специальную укладку. 	ПК-2.3.1
35	<p>Выберите правильный вариант ответа Что такое «обвалка»?</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) удаление сухожилий 2) отделение мякоти от костей 3) деление на отрубы 4) зачистка мяса 	ПК-2.3.1
36	<p>Первичная обработка мяса производится в следующий последовательности (впишите цифры в кружки)</p> <ul style="list-style-type: none"> (3) обсушивание; (2) обмывание; (1) оттаивание; (5) обвалка; (4) разруб. 	ПК-2.3.1
37	<p>Выбрать правильную последовательности операций. Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:</p> <ul style="list-style-type: none"> (2) мойка; (3) очистка; (1) сортировка; (4) удаление косточек и нарезка. 	ПК-2.3.1
38	<p>Укажите цифрами последовательность Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) нарезка;4 2) очищение;3 3) мытье;2 4) сортировка.1 	ПК-2.3.1
39	<p>Для чего предназначены жарочные шкафы?</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) для выпечки кондитерских изделий; 2) для жарки мясных полуфабрикатов, для запекания овощных и крупяных блюд, пудингов и творожных запеканок; 3) для тушения блюд из мяса, рыбы и овощей; 4) для варки овощных, мясных, крупяных блюд 	ПК-2.3.1
40	<p>Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат? пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф;</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) пароварочный аппарат и плиту; 2) жарочный шкаф и плиту; 3) жарочный шкаф и гриль. 	ПК-2.3.1
41	<p>Какое название носит обработка продуктов в пароварочных аппаратах?</p>	ПК-2.3.1

	<ul style="list-style-type: none"> 1) «острым паром»; 2) варка основным способом; 3) припускание; 4) бланширование. 	
42	<p>Каковы правила безопасной эксплуатации электромеханического оборудования?</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) проверить санитарное состояние оборудования, собрать машину согласно инструкции, проверить работу её на холостом ходу. После окончания работы выключить от электросети, промыть, высушить и смазать пищевым несолёным жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью. 2) собрать машину, проверить работу на холостом ходу. После окончания работы очистить её, промыть, высушить. 3) проверить санитарное состояние машины, собрать, загрузить. После окончания работы очистить, промыть камеру и рабочие инструменты. 4) проверить санитарное состояние, работу на холостом ходу. По окончании работы смазать концы валов пищевым несолёным жиром. 	ПК-2.3.1
42	<p>Температура подачи портвейна:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) охлаждённый; б) комнатной температуры; в) подогретый до 20-ти градусов. 	ПК-2.3.1
44	<p>Первый шаг в работе с жалобами:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) быстро исправить ошибку; б) проверить доволен ли гость; в) поблагодарить. 	ПК-2.3.1
45	<p>Какой рукой подают блюда гостю?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) правой, подходя с левой стороны; б) левой, подходя с левой стороны; в) правой, подходя с правой стороны. 	ПК-2.3.1
46	<p>В каком порядке расположены в меню горячие блюда?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) мясные, из птицы, рыбные; б) рыбные, мясные, из птицы; в) из птицы, мясные, рыбные. 	ПК-2.3.1
47	<p>На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) не ниже сиденья стула; б) 35 см; в) скатерть должна быть по краю стола. 	ПК-2.3.1
48	<p>Обслуживание по-французски - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) обслуживание, с помощью приставного столика; б) подача блюд на несколько порций; в) семейный стиль обслуживания. 	ПК-2.3.1
49	<p>Диаметр закусочной тарелки:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 240 мм; б) 200 мм; в) 250 мм. 	ПК-2.3.1
50	<p>Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 2 см; б) по краю стола; в) 5 см. 	ПК-2.3.1
51	<p>На подносе более высокие предметы находятся:</p>	ПК-2.3.1

	<ul style="list-style-type: none"> а) в центре подноса; б) по краям; в) слева. 	
52	<p>Приборы можно брать только:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) за ручки; б) за середину; в) двумя пальцами. 	ПК-2.3.1
53	<p>Перед подачей кофе:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) чашки подогревают; б) чашки охлаждают; в) торопятся, чтобы в кофе не осела пенка. 	ПК-2.3.1
54	<p>После того как принят заказ необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) не медленно приступить к его исполнению; б) повторить заказ; в) забрать меню. 	ПК-2.3.1
55	<p>Кому первому нужно подать меню?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) женщине в возрасте; б) молодой женщине; в) пожилому мужчине. 	ПК-2.3.1
56	<p>Первым обслуживаем:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) пожилого мужчину; б) ребенка; в) женщину в возрасте. 	ПК-2.3.1
57	<p>Знак, когда нужно немедленно убрать тарелку:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) салфетка в тарелке; б) в тарелке вилка и нож крест-накрест; в) в тарелке осталась 1/3 блюда. 	ПК-2.3.1
58	<p>Обслуживая посетителей по правилам, Вы создаёте им неудобства. Нарушайте правила, как считаете нужным.</p> <ul style="list-style-type: none"> а) верно; б) неверно; в) только с обычными гостями, не с VIP-персонами. 	ПК-2.3.1
59	<p>Расторопность официанта важна всегда. Но особенно важна при обслуживании...</p> <ul style="list-style-type: none"> а) в вечернее время; б) в дневное время; в) посетителей с детьми. 	ПК-2.3.1
60	<p>Пепельницы меняются часто. Но обязательно, чтобы они были чистыми...</p> <ul style="list-style-type: none"> а) перед тем, как гости рассчитаются; б) непосредственно перед тем, как гости приступят к еде; в) перед подачей кофе. 	ПК-2.3.1
61	<p>С каждым гостем нужно обращаться как с важной персоной.</p> <ul style="list-style-type: none"> а) верно; б) неверно; в) если он и есть важная персона. 	ПК-2.3.1
62	<p>Что самое важное в умении подать себя с хорошей стороны? Укажите наиболее исчерпывающий ответ:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) гордитесь своим внешним видом, не жуйте перед гостями и не присаживайтесь передохнуть во время работы; б) второго шанса оставить хорошее впечатление не будет. <p>Главное, чтобы Вы выглядели опрятно и вели себя непринуждённо;</p>	ПК-2.3.1

	в) всегда носите чистую униформу, соблюдайте личную гигиену, не ешьте и не пейте на виду у гостей.	
63	Если гость чем-то не доволен и назревает конфликт, официант должен: а) защитить честь «мундира» и объяснить гостю, что это не его вина и не вина ресторана; б) молча выслушать гостя, потупив взор (повинную голову меч не отсечёт); в) дать ему выговориться, так сказать «выпустить пар». После этого извиниться от своего имени, или от имени кухни. Затем поблагодарить за замечание и сообщить, как вы собираетесь исправить ошибку.	ПК-2.3.1
64	Когда гость, расплачиваясь, положил деньги на стол и не сказал, нужна ли ему сдача: а) Вы оставите её себе; б) уточните у него, нужна ли ему сдача; в) немедленно принесете ему сдачу.	ПК-2.3.1
65	Для официанта на работе превыше всего: а) прибыль заведения; б) комфорт гостей; в) чаевые.	ПК-2.3.1
66	Если Вы заняты, нужно ли показать это своим поведением, чтобы гости поняли, почему им приходится ждать? а) да; б) нет; в) только если Вы очень заняты.	ПК-2.3.1
67	Когда заканчивается обслуживание гостей? а) когда гости оплатили счёт; б) когда дверь заведения за ними закрылась в) с момента подачи гостям счёта.	ПК-2.3.1
68	Встреча гостей должна осуществляться: а) официантом; б) администратором; в) любым сотрудником, который находится ближе к гостям.	ПК-2.3.1
69	Фраза, которую нужно употреблять при первом контакте с гостем: а) Здравствуйте! Проходите! б) Добрый день (утро, вечер)! Вы будете один (а)? в) Добрый день (утро, вечер)! Проходите, пожалуйста! Куда желаете присесть? г) Добрый день (утро, вечер)! Минутку, сейчас позову администратора!	ПК-2.3.1
70	После того как гости сели, к столику следует подходить в течение... а) 1 минуты; б) 30 секунд; в) 2-3 минут.	ПК-2.3.1
71	Нужно ли поинтересоваться у гостя количеством гостей в его компании? а) да; б) не обязательно; в) да, только если гость пришёл не один.	ПК-2.3.1
72	Если Вы заняты, нужно ли показать это своим поведением, чтобы гости поняли, почему им приходится ждать? а) да; б) нет; в) только если Вы очень заняты.	ПК-2.3.1
73	Когда нужно предлагать гостю блюда и напитки?	ПК-2.3.1

	<ul style="list-style-type: none"> а) когда гость об этом просит; б) сразу, как только подошли, чтобы принять заказ; в) когда администратор просит Вас об этом; г) во время всего обслуживания гостя не следует оставлять без внимания, предлагая подходящие блюда и напитки; 	
74	<p>Идеальный официант...</p> <ul style="list-style-type: none"> а) сразу же подходит к гостю, как только тот его позовёт; б) появляется рядом с гостем за секунду до того, как тот его захочет позвать; в) заранее, на всё время пребывания гостей в ресторане, обеспечит их всем необходимым. 	ПК-2.3.1
75	<p>Если гости рассчитались, но ещё сидят за столиком, действия официанта:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) подойти к столику и предложить гостям проводить их до двери; б) подойти к столику и предложить какой-нибудь десерт или напиток; в) не подходить к столику, ждать пока гости уйдут. 	ПК-2.3.1
76	<p>Если дама заказала французское красное вино и затрудняется что выбрать на горячее, что Вы ей предложите?</p>	ПК-2.3.1
77	<p>Укажите очерёдность подачи следующих блюд и напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) напитки (алкогольные, безалкогольные); б) первые блюда; в) холодные закуски; г) горячие блюда; д) хлеб; е) горячие закуски; ё) горячие напитки (чай, кофе); ж) салаты; з) десерты. 	
78	<p>Где кладётся столовая ложка при сервировке стола?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) справа; б) подаётся в руки гостю; в) кладётся слева, рядом с вилкой. 	ПК-2.3.1
79	<p>Если гость, которого обслуживает другой официант, просит Вас подойти, ваши действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) попросите администратора найти официанта, который обслуживает это столик; б) немедленно подойдете; в) крикните гостю «сейчас к Вам подойдёт Ваш официант». 	ПК-2.3.1
80	<p>Если в ресторан пришли Ваши хорошие знакомые, при встрече Вы им скажете...</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Привет! Проходите за любой столик, сейчас я к Вам подойду! б) Здорово! Присаживайтесь за стол! К сожалению, я не могу Вас обслужить, сейчас кого-нибудь позову. в) Добрый день (утро, вечер)! Я очень рад(а), что Вы пришли, проходите пожалуйста! Куда желаете присесть? 	ПК-2.3.1
81	<p>Если Вы приняли заказ по бару, а бармена нет на месте, Ваши действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) срочно пойдёте искать бармена; б) обратитесь к администратору; в) выполните заказ сами. 	ПК-2.3.1

82	Допустимо ли поворачиваться к гостю спиной? а) конечно, если нет другой возможности; б) всегда находиться к гостю в пол-оборота, если невозможно стоять лицом; в) нет.	ПК-2.3.1
83	Укажите часы работы предприятия питания отеля, где вы проходили практику по дням недели.	ПК-2.3.1

Шкала оценки.

Количество правильных ответов	Оценка
42-40	5
39-33	4
32-25	3
До 25	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

Целью преподавания дисциплины является получение теоретических и практических навыков в области технологии ресторанной деятельности с последующим применением в профессиональной сфере. Данная дисциплина знакомит студентов с закономерностями и технологией ресторанной деятельности в организации, формирует у обучающихся универсальные компетенции, направленные на развитие навыков системного и критического мышления, ресторанной деятельности, раскрывает способности и навыки командной работы и лидерства. Основой изучения дисциплины является ознакомление студентов с теоретическими основами и современными методами ресторанной деятельности предприятий 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, 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:

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

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 обучающимся 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 выполнению лабораторных работ (*если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине*)

В ходе выполнения лабораторных работ обучающийся должен углубить и закрепить знания, практические навыки, овладеть современной методикой и техникой эксперимента в соответствии с квалификационной характеристикой обучающегося. Выполнение лабораторных работ состоит из экспериментально-практической, расчетно-аналитической частей и контрольных мероприятий.

Выполнение лабораторных работ обучающимся является неотъемлемой частью изучения дисциплины, определяемой учебным планом, и относится к средствам, обеспечивающим решение следующих основных задач обучающегося:

- приобретение навыков исследования процессов, явлений и объектов, изучаемых в рамках данной дисциплины;
- закрепление, развитие и детализация теоретических знаний, полученных на лекциях;
- получение новой информации по изучаемой дисциплине;
- приобретение навыков самостоятельной работы с лабораторным оборудованием и приборами.

Задание и требования к проведению лабораторных работ

Обязательно для заполнения преподавателем

Структура и форма отчета о лабораторной работе

Обязательно для заполнения преподавателем

Требования к оформлению отчета о лабораторной работе

Обязательно для заполнения преподавателем

Если методические указания по прохождению лабораторных работ 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.

11.5. Методические указания для обучающихся по прохождению курсового проектирования/выполнения курсовой работы (*если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине*)

Курсовой проект/ работа проводится с целью формирования у обучающихся опыта комплексного решения конкретных задач профессиональной деятельности.

Курсовой проект/ работа позволяет обучающемуся:

Структура пояснительной записки курсового проекта/ работы

Существуют различия в логической организации работ разных типов. Но, невзирая на все типологические расхождения, любая курсовая работа должна строиться согласно существующим канонам и иметь развернутый план-оглавление, введение, основную часть и заключение.

Структура курсовой работы:

- титульный лист (пояснительная записка к курсовой работе);
- содержание (оглавление) работы;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;

Титульный лист (пояснительная записка к курсовой работе) представляет собой первую страницу курсовой работы и оформляется в соответствии со строго определенными правилами. Образец заполнения титульного листа находится на сайте ГУАП (http://guap.ru/guap/standart/titl_main.shtml).

Содержание (оглавление) работы включает в себя наименования всех глав, параграфов, приложений, содержащихся в работе, а также пункт «список использованной литературы» с указанием страниц начала каждой части. Наименования частей содержания должны полностью соответствовать заголовкам, представленным в тексте работы, и приводиться в той же последовательности. Сокращать или давать их в другой формулировке по сравнению с наименованиями в тексте нельзя.

Вариант содержания (оглавления) курсовой работы:

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ КАЧЕСТВЕННОГО СЕРВИСА В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ.....	
1.1. Понятие качества обслуживания в ресторане.....	
1.2. Особенности управления качеством обслуживания в ресторане.....	
1.3. Факторы, влияющие на качество обслуживания в предприятиях питания.....	
ГЛАВА 2. ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ В РЕСТОРАНЕ «НЕВА».....	
2.1. Стандарты обслуживания гостей в ресторане « НЕВА».....	
2.2 Анализ качественного и количественного состава персонала.....	
2.3 Анализ качества обслуживания гостей в ресторане	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

Кроме того, курсовая работа может включать *приложения*, дополняющие, поясняющие или иллюстрирующие основной текст (например, фотографии, схемы, иллюстрации, электронную презентацию темы и т. п.).

Введение — это краткое вступление к работе, в котором студент должен:

- 1) обосновать актуальность темы, ее теоретическую и практическую значимость;
- 2) сформулировать цель, которая вытекает из названия темы, и задачи курсовой работы, раскрывающие составные части темы, анализ которых необходим и достаточен для достижения цели и отражен в названиях глав и параграфов (пунктов, подпунктов) плана.
- 3) определить предмет и объект исследования.
- 4) раскрыть ее исследованность, степень разработанности в научной литературе (показать, какие аспекты темы изучены достаточно, какие частично, какие требуют дальнейшей разработки), дать краткий обзор основной и дополнительной литературы по теме исследования;

Объем введения не должен превышать **2 — 3 страниц**.

Основная часть — логичное и последовательное изложение материала в соответствии с поставленной целью и задачами. Текст разбивается по пунктам плана и состоит из 2-х глав, каждая из которых делится на параграфы (пункты или подпункты), число которых не ограничивается, но обычно их бывает от двух до пяти. Главы работы должны быть соразмерны друг другу по структуре и объему.

В первой главе целесообразно дать общее описание (характеристику) рассматриваемой вами проблемы, т.е., определить положения, на которые вы будете опираться в последующей части своей работы, и понятия, которыми вы будете оперировать далее. В этой главе излагаются **теоретические аспекты** темы на основе анализа опубликованной литературы (теоретическая часть).

Во второй главе работы описываются проведенные студентом исследования, методика исследования, расчеты, полученные результаты (**практическая часть**) по конкретному предприятию питания гостиницы.

Главам и параграфам курсовой работы должны быть даны названия. И чем лучше вы продумаете эти названия, чем более четко будете осознавать задачи, решаемые в соответствующих главах, отделах и параграфах, тем стройнее и лучше будет ваша работа в целом.

Текст необходимо излагать ясным, четким, научным стилем. Изложение материала необходимо вести от третьего лица— «выполнен анализ», «представлена классификация», «автор данного исследования считает (полагает)», « по мнению автора» и т.п..

Объем основной части — 25 – 30 страниц.

В **Заключении** работы дается обобщенное (суммарное) изложение тех идей, к которым вы пришли в результате осуществленного исследования, отмечается их новизна, выделяется то новое, что обнаружено. Это ваши выводы по всей работе, а не повторение фраз, заключающих разделы работы. Заключение обычно составляет 2-3 страницы.

После того как, написаны Основная часть и Заключение, составляется **библиографический список**. Оформление списка использованной литературы. Список использованной литературы должен быть составлен в соответствии с правилами библиографического описания. Список должен включать в себя 15 — 20 источников. Следует использовать литературу, изданную в последние 5 лет.

Если в работе имеются приложения, они нумеруются и оформляются на отдельных страницах.

Оптимальный объём курсовой работы — 30 – 35 страниц (без учёта приложений).

Требования к оформлению пояснительной записки курсового проекта/ работы

Курсовая работа имеет следующую структуру:

- титульный лист; (есть на сайте <https://guap.ru/standart/doc>)
- содержание;
- введение;
- три раздела;
- заключение;
- список использованных источников (обязательно с использованием электронных ресурсов).

РАБОТА ДОЛЖНА БЫТЬ ОФОРМЛЕНА ПО ГОСТ-стандартам:
<https://guap.ru/standart/doc>

Объём курсовой работы должен составлять не менее 30-50 страниц машинописного текста через 1,5 интервала 14 шрифтом.

11.6. 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;

11.7. 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.

11.8. 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».

Критерии оценки экзаменационных ответов:

– оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, использует в ответе материал дополнительной учебной литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

– оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на поставленные вопросы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

– оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;

– оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями и ошибками выполняет практические работы.

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