

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:
Декан естественно-географического
факультета



Жеглов С.В.
«30» августа 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация услуг питания

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление подготовки

43.03.03. Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки **Гостиничная деятельность**

Форма обучения заочная

Сроки освоения ОПОП нормативный 4 года 6 месяцев

Факультет Естественно-географический

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2018

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения учебной дисциплины

Технология и организация услуг питания

являются овладение компетенциями и методиками исследования проблем технологии организации питания в индустрии гостеприимства, формирование умений формулировать проблемы, связанные с организацией гостиничной деятельности.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

Учебная дисциплина Технология и организация услуг питания относится к вариативной части Блока 1 – Б1.В.ОД.16.

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

Сервисная деятельность

Технология гостиничной деятельности

Организация гостиничного дела

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

Проектирование гостиничной деятельности

Гостиничный менеджмент

Государственная итоговая аттестация

2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общекультурных (ОК) (общепрофессиональных- ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	2	3	4	5	6
1.	ОПК-2	Способностью организовывать работу исполнителей	Предмет, цели, задачи дисциплины. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Подготовительный этап процесса обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию. Инструктаж метрдотеля перед началом обслуживания. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантом: понятие, назначение, характеристика. Банкет- фуршет: назначение, характеристика, особенности меню. Смешанные (комбинированные) банкеты: виды,	Анализировать процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Составлять алгоритм подготовительного этапа процесса обслуживания. Разрабатывать инструктаж персонала и метрдотеля перед началом обслуживания. Организовать работу персонала на завершающем этапе обслуживания. Различать виды, формы, правила расчета с потребителем. Организовывать порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Различать виды банкетов и их систему обслуживания.	Приемом организации процесса обслуживания. Приемом организации подготовительного этапа процесса обслуживания. Приемом подготовки персонала к обслуживанию. Приемом проведения инструктажа персонала и метрдотеля перед началом обслуживания. Приемом организации завершающего этапа обслуживания. Приемом реализации расчета с потребителем. Приемом организации порядка приема заказов на обслуживание торжеств. Приемом организации различных видов банкетов.

			<p>назначение, характеристика. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом: назначение, характеристика. Обслуживающий персонал: определение, требования к конкретным должностям и профессиям. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб.</p>	<p>Различать и анализировать требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала. Объяснять роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала. Объяснять роль менеджера зала в координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб.</p>	<p>Приемом формулировки требований к конкретным должностям и профессиям. Приемом обоснования роли менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала и в координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб.</p>
2	ПК-4	<p>Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристики. Помещения для обслуживания потребителей: виды, назначения, характеристика. Столовая посуда, приборы: назначение, классификация, требования предъявляемые к посуде. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение. Меню: понятие, назначение, виды. Требования к меню. Основные элементы обслуживания. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды и подача супов. Способы подачи вторых блюд. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд. Правила подачи горячих и холодных напитков. Приемы и банкеты: определение,</p>	<p>Анализировать услуги предприятий общественного питания. Различать и анализировать возможности помещений для обслуживания потребителей. Различать и анализировать назначение столовой посуды, приборов, белья. Идентифицировать виды меню и требования к меню. Организовывать согласно правилам подачу различных видов блюд. Составлять алгоритм организации приемов и банкетов разных видов.</p>	<p>Приемом разработки алгоритма оказания услуг общественного питания. Приемом выявления возможностей помещений для обслуживания потребителей. Приемом подбора столовой посуды, приборов, белья для организации обслуживания. Приемом составления различных видов меню. Приемом организации правильной подачи различных видов блюд. Приемом организации и обслуживания банкетов разных видов.</p>

				назначение, классификация. Предварительная сервировка стола, банкета за столом с полным обслуживанием официантом, организация обслуживания гостей.		
3	ПК-6	Готовностью сервисной деятельности соответствию этнокультурными, историческими религиозными традициями, выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	к в с и к	Современное направление создания интерьера. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Правила составления и оформления различных видов меню. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский. Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференции: составление меню, форма обслуживания, способы расчета. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс. Характеристика современных видов услуг: бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк. Организация питания иностранных туристов: режимы, формы обслуживания, виды расчета. Особенности составления меню для различных контингентов потребителей	Анализировать современные направления создания интерьера и оборудования залов предприятий питания. Организовывать подачу блюд, с использованием различных методов. Организовывать питание и обслуживание на симпозиумах и конференциях. Организовывать различные формы услуг питания и обслуживания. Организовывать и предоставлять современные виды услуг питания. Организовывать питание для иностранных туристов. Составлять меню для различных контингентов потребителей	Приемом создания интерьера и оборудования зала предприятия питания. Приемом подачи блюд с использованием различных методов. Приемом организации питания на симпозиумах и конференциях. Приемом организации питания с применением различных форм и современных видов услуг. Приемом организации питания для иностранных туристов. Приемом составления меню для различных контингентов потребителей

2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ <u>Технология и организация услуг питания</u>					
Цель дисциплины		являются овладение компетенциями и методиками исследования проблем технологии организации питания в индустрии гостеприимства, формирование умений формулировать проблемы, связанные с организацией гостиничной деятельности.			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общепрофессиональные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ОПК-2	Способностью организовывать работу исполнителей	Знания Предмет, цели, задачи дисциплины. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Подготовительный этап процесса обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию. Инструктаж метрдотеля перед началом обслуживания. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием	лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия: работа в парах, взаимный опрос с выставлением оценки.	Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, зачет, экзамен	ПОРОГОВЫЙ: Предмет, цели, задачи дисциплины. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Подготовительный этап процесса обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию. Инструктаж метрдотеля перед началом обслуживания. Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантом: понятие, назначение, характеристика. Банкет- фуршет: назначение, характеристика, особенности меню. Смешанные (комбинированные) банкеты: виды, назначение, характеристика. Банкет за столом с частичным

	<p>официантом: понятие, назначение, характеристика. Банкет- фуршет: назначение, характеристика, особенности меню. Смешанные (комбинированные) банкеты: виды, назначение, характеристика. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом: назначение, характеристика. Обслуживающий персонал: определение, требования к конкретным должностям и профессиям. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб.</p> <p>Умения</p> <p>Анализировать процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Составлять алгоритм подготовительного этапа процесса обслуживания. Разрабатывать инструктаж персонала и метрдотеля перед началом обслуживания. Организовать работу персонала на завершающем этапе обслуживания. Различать виды, формы, правила расчета с потребителем. Организовывать порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Различать виды банкетов и их систему обслуживания. Различать и анализировать требования к конкретным должностям и</p>		<p>обслуживанием официантом: назначение, характеристика. Обслуживающий персонал: определение, требования к конкретным должностям и профессиям. Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб.</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ:</p> <p>Анализировать процесс обслуживания, методы и формы обслуживания. Составлять алгоритм подготовительного этапа процесса обслуживания. Разрабатывать инструктаж персонала и метрдотеля перед началом обслуживания. Организовать работу персонала на завершающем этапе обслуживания. Различать виды, формы, правила расчета с потребителем. Организовывать порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Различать виды банкетов и их систему обслуживания. Различать и анализировать требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала. Объяснять роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала. Объяснять роль менеджера зала в координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб. Приемом организации процесса обслуживания. Приемом организации подготовительного этапа процесса обслуживания. Приемом подготовки персонала к обслуживанию. Приемом проведения инструктажа персонала и метрдотеля перед началом обслуживания. Приемом организации завершающего этапа обслуживания. Приемом реализации расчета с потребителем. Приемом организации порядка приема заказов на обслуживание торжеств. Приемом организации</p>
--	---	--	--

	<p>профессиям обслуживающего персонала. Объяснять роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала. Объяснять роль менеджера зала в координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Приемом организации процесса обслуживания. Приемом организации подготовительного этапа процесса обслуживания. Приемом подготовки персонала к обслуживанию. Приемом проведения инструктажа персонала и метрдотеля перед началом обслуживания. Приемом организации завершающего этапа обслуживания. Приемом реализации расчета с потребителем. Приемом организации порядка приема заказов на обслуживание торжеств. Приемом организации различных видов банкетов. Приемом формулировки требований к конкретным должностям и профессиям. Приемом обоснования роли менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала и в координации и взаимодействия производства, зала и</p>		<p>различных видов банкетов. Приемом формулировки требований к конкретным должностям и профессиям. Приемом обоснования роли менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала и в координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб</p>
--	---	--	---

		вспомогательных служб			
Профессиональные компетенции:					
ПК-4	<p>Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>Знания</p> <p>Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристики. Помещения для обслуживания потребителей: виды, назначения, характеристика. Столовая посуда, приборы: назначение, классификация, требования предъявляемые к посуде. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение. Меню: понятие, назначение, виды. Требования к меню. Основные элементы обслуживания.</p> <p>Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды и подача супов. Способы подачи вторых блюд. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд. Правила подачи горячих и холодных напитков. Приемы и банкеты: определение, назначение,</p>	<p>лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия: работа в парах, взаимный опрос с выставлением оценки.</p>	<p>Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, зачет, экзамен</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристики. Помещения для обслуживания потребителей: виды, назначения, характеристика. Столовая посуда, приборы: назначение, классификация, требования предъявляемые к посуде. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение. Меню: понятие, назначение, виды. Требования к меню. Основные элементы обслуживания. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды и подача супов. Способы подачи вторых блюд. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд. Правила подачи горячих и холодных напитков. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Предварительная сервировка стола, банкета за столом с полным обслуживанием официантом, организация обслуживания гостей.</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>Анализировать услуги предприятий общественного питания. Различать и анализировать возможности помещений для обслуживания потребителей. Различать и анализировать назначение столовой посуды, приборов, белья. Идентифицировать виды меню и требования к меню. Организовывать согласно правилам подачу различных видов блюд.</p>

		<p>классификация. Предварительная сервировка стола, банкета за столом с полным обслуживанием официантом, организация обслуживания гостей.</p> <p>Умения</p> <p>Анализировать услуги предприятий общественного питания. Различать и анализировать возможности помещений для обслуживания потребителей. Различать и анализировать назначение столовой посуды, приборов, белья. Идентифицировать виды меню и требования к меню. Организовывать согласно правилам подачу различных видов блюд. Составлять алгоритм организации приемов и банкетов разных видов.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Приемом разработки алгоритма оказания услуг общественного питания. Приемом выявления возможностей помещений для обслуживания потребителей. Приемом подбора столовой посуды, приборов, белья для организации обслуживания.</p>			<p>Составлять алгоритм организации приемов и банкетов разных видов. Приемом разработки алгоритма оказания услуг общественного питания. Приемом выявления возможностей помещений для обслуживания потребителей. Приемом подбора столовой посуды, приборов, белья для организации обслуживания. Приемом составления различных видов меню. Приемом организации правильной подачи различных видов блюд. Приемом организации и обслуживания банкетов разных видов.</p>
--	--	---	--	--	---

		Приемом составления различных видов меню. Приемом организации правильной подачи различных видов блюд. Приемом организации и обслуживания банкетов разных видов.			
ПК-6	Готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурным и, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	<p>Знания</p> <p>Современное направление создания интерьера. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Правила составления и оформления различных видов меню. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский. Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференции: составление меню, форма обслуживания, способы расчета. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс. Характеристика современных видов услуг: бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк. Организация питания иностранных туристов: режимы, формы обслуживания, виды расчета. Особенности</p>	лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия: работа в парах, взаимный опрос с выставлением оценки.	Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, зачет, экзамен	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>Современное направление создания интерьера. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Правила составления и оформления различных видов меню. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский. Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференции: составление меню, форма обслуживания, способы расчета. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс. Характеристика современных видов услуг: бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк. Организация питания иностранных туристов: режимы, формы обслуживания, виды расчета. Особенности составления меню для различных контингентов потребителей</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>Анализировать современные направления создания интерьера и оборудования залов предприятий питания. Организовывать подачу блюд, с использованием различных методов. Организовывать питание и обслуживание на симпозиумах и конференциях. Организовывать различные формы услуг питания и обслуживания. Организовывать и предоставлять современные виды услуг питания.</p>

	<p>составления меню для различных контингентов потребителей</p> <p>Умения</p> <p>Анализировать современные направления создания интерьера и оборудования залов предприятий питания. Организовывать подачу блюд, с использованием различных методов. Организовывать питание и обслуживание на симпозиумах и конференциях. Организовывать различные формы услуг питания и обслуживания. Организовывать и предоставлять современные виды услуг питания. Организовывать питание для иностранных туристов. Составлять меню для различных контингентов потребителей</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Приемом создания интерьера и оборудования зала предприятия питания. Приемом подачи блюд с использованием различных методов. Приемом организации питания на симпозиумах и конференциях. Приемом организации питания с</p>		<p>Организовывать питание для иностранных туристов. Составлять меню для различных контингентов потребителей. Приемом создания интерьера и оборудования зала предприятия питания. Приемом подачи блюд с использованием различных методов. Приемом организации питания на симпозиумах и конференциях. Приемом организации питания с применением различных форм и современных видов услуг. Приемом организации питания для иностранных туристов. Приемом составления меню для различных контингентов потребителей.</p>
--	--	--	---

		применением различных форм и современных видов услуг. Приемом организации питания для иностранных туристов. Приемом составления меню для различных контингентов потребителей			
--	--	--	--	--	--

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры	
			№ 8	№ 9
			часов	часов
1		2	3	4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)		22	10	12
В том числе:				
Лекции (Л)		10	10	-
Лабораторные работы (ЛР)		12	-	12
2. Самостоятельная работа студента (всего)		149	62	87
В том числе				
<i>СРС в семестре:</i>				
Подготовка к письменному отчету-защите по практическим работам		84	-	84
Подготовка к устному собеседованию		43	40	3
Подготовка к контрольной работе		22	22	-
Другие виды СРС:			-	-
<i>СРС в период сессии</i>		9		9
Подготовка к экзамену		9		9
Вид промежуточной аттестации	экзамен	Экзамен	-	Экзамен
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	180	72	108
	зач. Ед.	5 з.е.	2 з.е.	3 з.е.

В приложении к диплому итоговая оценка по учебной дисциплине, изучаемая в течение нескольких семестров, указывается:

А) средняя оценка за все семестры изучения учебной дисциплины

Б) оценка за семестр № 9

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
8	1	Введение	Цели, задачи курса. Классификация предприятий общественного питания по наценочным категориям. Характеристика ресторана, кафе, бара, столовой.
8	2	Технологический процесс на предприятиях общественного питания	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям. Овощной цех. Мясной и рыбный цеха. Горячий цех. Холодный цех. Кондитерский цех. Моечная кухонной посуды. Раздаточная. Складское хозяйство. Бракераж готовой продукции.
8	3	Торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика	Особенности организации торговых помещений в зависимости от категории предприятия общественного питания. Особенности интерьера торговых помещений ресторана, кафе, бара. Характеристика торговых помещений на примере ресторана. Вестибюль. Гардероб. Туалетные комнаты, Курительная комната. Зал ожиданий (аванзал). Зал ресторана. Танцевальная площадка. Роль освещения, цвета, отделочных материалов, температурного режима зала и вентиляции в ресторане.
8	4	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье	Столовая посуда и её виды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, посуда из пластмассы. Многообразие форм, размеров, назначения столовой посуды. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье, применяемое на предприятиях общественного питания и его характеристика. Ткани для выработки столового белья. Ассортимент белья. Размеры столового белья. Правила и способы складывания скатертей и салфеток. Учет и хранение столовой посуды и приборов, столового белья. Ответственность официанта, бармена, буфетчика за сохранность столовой посуды, приборов и белья. Порядок получения и активирования столовой посуды, приборов и белья.
8	5	Технология подготовки к обслуживанию	Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Требования к уборке помещений. Инструменты

			<p>для уборки. Уборка зала ресторана (ресторана, кафе, бара). Расстановка обеденных столов и стульев. Влияние конфигурации зала, расположения колонн эстрады, дверей на расстановку столов и стульев. Ширина проходов и рассеяние между столами. Проверка устойчивости расставленных столов и стульев. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Виды специй и приправ. Хранение и требования к качеству специй и приправ. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья.</p>
9	6	<p>Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков</p>	<p>Холодные закуски. Икра: зернистая, паюсная, кетовая. Лососина малосольная, семга, кета. Рыба под маринадом, рыба отварная, рыба заливная. Консервированные деликатесные закуски. Шпроты в масле. Сардины. Кильки, Крабы. Ассорти мясное. Ростбиф. Ассорти из птицы. Ассорти из дичи. Домашняя птица и дичь жаренная. Заливное из мяса. Паштет из дичи. Рыбные, овощные, мясные салаты. Горячие закуски. Кулинарная характеристика супов. Горячие супы. Щи. Борщи. Солянки жидкие. Супы с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Прозрачные супы. Молочные супы. Холодные супы. Сладкие супы. Правила и техника работы при подаче супов. Сладкие блюда. Особенности подачи отдельных сладких блюд.</p>
9	7	<p>Технология обслуживания посетителей</p>	<p>Порядок обслуживания посетителей: встреча гостей, прием заказа и выполнения заказа. Подача винно-водочных изделий, напитков, закусок, первых и вторичных горячих блюд, сладких блюд, фруктов и горячих напитков; расчет с посетителями. Прием посетителей. Правила и порядок приема посетителей. Прием заказа и рекомендации при выборе блюд. Техника приёма заказа. Подача меню и прейскурантов. Рекомендации блюд и винно-водочных изделий согласно ассортименту меню и прейскуранта. Необходимость проверки соответствия сервировки стола заказу. Порядок передачи заказа в буфет, в холодный и горячий цеха, получения и подготовки посуды для заказных блюд. Получение напитков и готовых блюд. Правила и порядок получения винно-водочных изделий из буфета, готовых закусок и блюд с кухни. Необходимость проверки получения продукции в соответствии с заказом. Требования к оформлению блюд. Подача напитков и блюд. Подача напитков и блюд при индивидуальном и бригадном методах обслуживания посетителей, при наличие подсобных столиков и без них. Способы держания подноса с посудой и готовыми блюдами. Требования к тарелкам для холодных и горячих блюд. Последовательность и время подачи напитков и блюд. Подача холодных</p>

			<p>закусок и блюд. Требования к холодным закускам и блюдам. Набор посуды и приборов для подачи холодных и горячих закусок. Рекомендуемые винно-водочные изделия и напитки к холодным блюдам и закускам. Правила подачи хлеба и масла перед подачей закусок. Последовательность подачи закусок. Особенности подачи отдельных видов закусок: зернистой, паусной и кетовой икры, рыбы малосоленной, отварной, заливной и в маринаде, мясных закусок, салатов, горячих закусок. Правила и порядок уборки посуды перед подачей первых блюд. Подача супов. Набор посуды и приборов для подачи супов в зависимости от их вида. Особенности подачи отдельных видов супов. Подача супов с предварительным их разливом в тарелки на подсобном столике. Способы подачи различных видов супов и бульонов. Правила уборки стола перед подачей вторых блюд. Подача вторых блюд. Набор посуды и приборов, применяемых при подаче вторых блюд. Значение оформления вторых блюд. Необходимость показа блюда посетителю перед – установкой его на стол. Правила и приемы подачи гарниров и соусов ко вторым блюдам. Особенности подачи вторых блюд при индивидуальных и групповых заказах посетителей. Рекомендуемые вина и напитки ко вторым блюдам. Правила уборки стола перед подачей сладких блюд. Подача сладких блюд. Набор посуды для подачи сладких блюд. Правила оформления сладких блюд. Особенности подачи отдельных сладких блюд: желе, мусса, каши гурьевской, ягод с молоком, ягод со сливками и т.д. Правила подачи свежих фруктов и ягод. Подача горячих напитков. Подбор посуды и сервировка стола перед подачей горячих напитков. Порядок подачи чая, кофе черного, кофе с молоком, какао. Порядок расстановки на столе горячих напитков, лимона, сливок, сахара и т.д. Подача винно-водочных изделий и холодных напитков. Порядок сервировки стола в соответствии с подачей винно-водочных изделий. Порядок получения напитков из буфета, правила и техника подачи их посетителю. Температура подачи винно-водочных изделий, техника подачи винно-водочных изделий при индивидуальном и групповом обслуживании. Правила подачи шампанского. Расчет с посетителями.</p>
9	8	Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников	<p>Виды банкетов, порядок их обслуживания. Банкет-прием с полным обслуживанием официантами. Прием заказа. Подготовка к проведению банкета. Расстановка столов, накрывание столов скатертями. Сервировка банкетного стола, оформление банкетного стола цветами. Правила подачи специй, пепельниц и сигарет. Карточка меню. Размещение гостей за банкетным столом и очередность их обслуживания. Аперитив. Правила обслуживания участников банкета за столом. Подача кофе. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Прием заказа, подготовка к проведению банкетов. Расстановка столов, накрывание их</p>

			<p>скатертями. Сервировка банкетного стола. Размещение гостей за банкетным столом. Правила обслуживания посетителей за столом. Подача десерта и горячих напитков. Банкет-чай. Его особенности. Расстановка столов, накрывание их скатертями. Набор посуды и приборов для сервировки столов. Порядок сервировки столов. Приемы расстановки на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями, правилами обслуживания посетителей за столом. Дипломатический прием. Протокол. Официальные приемы. Приглашение. Расположение мест за столом. Правила этикета. Обслуживание приемов. Виды приемов: фуршет, коктейль, буфет- бар. Их назначение, особенности и преимущества. Прием заказа, подготовка помещения к проведению приема. Фуршет. Мебель, накрывание столов скатертями, сервировка фуршетного стола стеклом, фарфором, салфетками и приборами. Подача аперитива перед началом приема. Подготовка и расстановка фруктов, цветов, вин, соков, воды и сигарет на столы. Время и порядок расстановки на фуршетные столы закусок, соусов, хлеба. Обслуживание участников приема. Обязанности официантов при обслуживании банкета-фуршета. Коктейль и буфет-бар. Особенности организации обслуживания и подготовки торгового зала. Правила, последовательность и способы обслуживания вино-водочными изделиями, соками, напитками, холодными и горячими закусками, сладкими блюдами и кофе. Обслуживание свадебных и других праздничных вечеров, правила приема заказа на обслуживание свадебных и других праздничных вечеров. Роль метрдотеля или бригадира официантов. Музыкальное оформление вечеров, составление меню. Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов. Особенности организации и обслуживания свадеб и других праздников на дому.</p>
9	9	Специальные формы организации питания	<p>Значение специальных форм обслуживания в индустрии гостеприимства. Зал-экспресс. Стол-экспресс, шведский стол. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, саммитов, совещаний. Предварительные заказы и безналичный расчет. Правила и порядок составления меню. Сервировка обеденных столов. Быстрота и культура обслуживания. Режим работы ресторана при обслуживании участников съездов и совещаний. Кетеринг.</p>
9	10	Особенности организации питания иностранных гостей и туристов	<p>Обслуживание иностранных туристов. Общие требования к обслуживанию иностранных туристов. Виды иностранного туризма в России. Обычный туризм. Туризм с целью лечения. Туризм с целью отдыха. автомобильный туризм. Круизный туризм. Кемпинг. Альпинизм и горнолыжный туризм. Классы туристических</p>

			документов. Люкс-поездки индивидуальные. Полулюкс. Первый. Туристический. Бизнес-тур. Туристический удешевленный. Пансион. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторане. Особенности в составлении меню для иностранных туристов. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане. Порядок расчета.
--	--	--	---

1.2. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
			Л	ЛР	СРС	всего
1	2	3	4	5	6	7
8	1	Введение	2	-	12	14
	2	Технологический процесс на предприятиях общественного питания	2	-	12	14
	3	Торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика	2	-	12	14
	4	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье	2	-	12	14
	5	Технология подготовки к обслуживанию	2	-	14	16

		Разделы дисциплины № 1-5	10	-	62	72
		ИТОГО за семестр	10	-	62	72
9	6	Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков	-	2	14	16
	7	Технология обслуживания посетителей	-	2	14	16
	8	Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников	-	2	14	16
	9	Специальные формы организации питания	-	2	14	16
	10	Особенности организации питания иностранных гостей и туристов	-	4	31	35
		Раздел дисциплины № 6-10	-	12	87	99
		Экзамен				9
		ИТОГО за семестр	-	12	87	108
		ИТОГО	10	12	149	180

2.3 Лабораторный практикум

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4	5
9	6	Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков	1. Столовые приборы 2. Сервировка стола	2
	7	Технология обслуживание посетителей	1. Личная подготовка и организация обслуживающего персонала на предприятии общественного питания 2. Обслуживание посетителей предприятия общественного питания	2
	8	Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников	1. Технология подачи блюд и напитков 2. Карта вин	2
	9	Специальные формы организации питания	1. Обслуживание посетителей в номерах гостиниц 2. Виды банкетного обслуживания	2
	10	Особенности организации питания иностранных гостей и туристов	1. Обслуживание зарубежных туристов	42
		ИТОГО в семестре		12
		ИТОГО		12

2.4 Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены по учебному плану

3.САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

3.1 Виды СРС

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
8	1	Введение	1. Подготовка к устному собеседованию 2. Подготовка к контрольной работе	8 4
8	2	Технологический процесс на предприятиях общественного питания	3. Подготовка к устному собеседованию 4. Подготовка к контрольной работе	8 4
8	3	Торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика	5. Подготовка к устному собеседованию 6. Подготовка к контрольной работе	8 4
8	4	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье	7. Подготовка к устному собеседованию 8. Подготовка к контрольной работе	8 4
8	5	Технология подготовки к обслуживанию	9. Подготовка к устному собеседованию 10. Подготовка к контрольной работе	8 6
8		ИТОГО в семестре:		62
9	6	Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков	1.Подготовка к защите практических работ № 1-2 (работа с литературой, сайтами)	7 7
9	7	Технология обслуживание посетителей	1.Подготовка к защите практических работ № 3-4 (работа с литературой, сайтами)	7 7
9	8	Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников	1.Подготовка к защите практических работ № 5-6 (работа с литературой, сайтами)	7 7

9	9	Специальные формы организации питания	1.Подготовка к защите практических работ № 7-8 (работа с литературой, сайтами)	7 7
9	10	Особенности организации питания иностранных гостей и туристов	1.Подготовка к защите практических работ № 9-12 (работа с литературой, сайтами) 2. Подготовка к устному собеседованию	7; 7; 7; 7 3
9		ИТОГО в семестре:		87
8-9		ИТОГО		149

3.2 График работы студента

3.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические материалы для анализа современных тенденций в гостиничной деятельности

1. Родионова О.И., Шабанов Д.И. Инновационное стимулирование туризма через банковскую сферу//Туризм и рекреация: инновации и ГИС-технологии. – Астрахань, 2015
2. Гусаров В.И. Международный туризм: новые вызовы и новые достижения// Туризм и рекреация: инновации и ГИС-технологии. – Астрахань, 2015
3. Магомедова Н.И. Проблемы и специфика формирования региональной модели туристских кластеров// Туризм и рекреация: инновации и ГИС-технологии. – Астрахань, 2015
4. Современные тенденции и перспективы развития индустрии туризма и гостеприимства/РГУ имени С.А. Есенина. – Рязань, 2015 – 136 с.
5. Кусков А.С. Рекреационная география: УМК. – М. Флинта, 2005. – 496 с.
6. Ковалев Ю.П. Территориальные туристские кластеры и развитие туризма в России// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 88-94
7. Туризм и рекреация: инновации и ГИС-технологии. – Астрахань, 2015. – 188 с.
8. Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – 548 с.
9. Современные методы географических исследований/К.Н. Дьяконов и др.- М.: Просвещение. – 1996. – 207 с.
10. Регионоведение: учебное пособие для студентов вузов/В.А. Дергачев, Л.Б. Вардомский. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2010. – 519 с.
11. Мишнина Е.И. Региональный мониторинг качества жизни населения как инструмент измерения человеческого развития//Географический вестник № 2 (29), 2014. – С: 21-26
12. Анимича Е.Г., Новикова Н.В. Современные научные представления о регионе как конструкта экономического пространства//Сборник научных трудов Sworld. – выпуск 2, 2014, С: 90-94
13. Протас В.Ф. Государственный сектор экономики России: структура и влияние на национальную экономику//Научное обозрение, Серия 1. Экономика и право. - № 3, 2015, С: 7-13
14. Алисов А.Н., Раевский С.В. Международный опыт развития приграничного экономического сотрудничества// Научное обозрение, Серия 1. Экономика и право. - № 3, 2015, С: 46-52
15. Рыбаковский О.Л., Судоплатова В.С. Вопросы оценки миграционного потенциала// Научное обозрение, Серия 1. Экономика и право. - № 3, 2015, С: 169-174
16. Асланова Л.О. Конкурентоспособность трудовых ресурсов как фактор экономического роста//Проблемы стратегии регионального развития. – ТГУ им. Г.Р. Державина, 2010, С: 13-18
17. Савченко Е.Е. Предметное поле понятия «Инфраструктура» в русле эволюционного развития региона//Сегодня и завтра российской экономики. - № 70, 2015, С: 85-91

18. Митрофанов А.Д. Трансформация социально-экономического пространства региона в современных условиях// Сегодня и завтра российской экономики. - № 70, 2015, С: 95-99
19. Швец Н.М. Методические вопросы организации региональных полюсов (точек) экономического роста в области природных ресурсов// Сегодня и завтра российской экономики. - № 70, 2015, С: 99-112
20. Симагин Ю.А. Территориальная организация населения: учебное пособие для вузов. – М.: Дашков и К, 2004. – 244 с.

Учебно-методические материалы для изучения теоретических вопросов и исторических аспектов развития гостиничной деятельности

1. Алишева Р.Т. Общественное и экономическое значение рекреационного туризма//Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С.27-32
2. Деньгин Д.Д. Туризм как фактор повышения конкурентноспособности регионов// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 56-60
3. Джанджугазова Е.А. Информационные технологии и современный бизнес// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 60-66
4. Долженко Г.П. Туризмведение как область научной деятельности по исследованию туризма и условий его функционирования// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 66-72
5. Лысенкова З.В. Подходы к изучению восприятия территории в интересах рекреационного переосвоения регионов// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 102-107
6. Мажар Л.Ю. Теоретические основы анализа условий и факторов развития туризма// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 107-116
7. Максимова Л.М. Методические подходы к использованию информационных технологий в процессе развития туризма// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 116-121
8. Михайличенко А.И. Инновационный туристический продукт в условиях устойчивого развития// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 125-133
9. Мозговая О.С. Теоретические подходы к исследованию сущности туристского спроса// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 133-139
10. Новиков В.С. Туристская деятельность: управление дестинациями// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 148-155
11. Путрик Ю.С. Эволюция концептуальных представлений о развитии туризма в СССР и России (1980-2010 гг)// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 155-170
12. Юрченко Е.Е. Системный подход в изучении туризма// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 189-195
13. Модели в географии//Сборник статей, пер. с англ.- М.: Прогресс, 1971. – 378 с.
14. Саушкин Ю.Г. Экономическая география: история, теория, методы, практика. – М.: Мысль, 1973. – 559 с.
15. Методы географических исследований. Экономическая география/пер. с англ. Ю.Г. Липец, под ред. Ю.В. Медведкова. – М.: Прогресс, 1977. – 270 с.
16. Дьяконов К.Н. и др. Современные методы географических исследований. – М.: Просвещение, 1996. – 207 с.

Справочные (в том числе редкие научные) материалы по методологии гостиничной деятельности

1. Проблемы территориальной организации туризма и отдыха//ИГРАН СССР. – Ставрополь, 1978
2. Рекреационные ресурсы и методы их изучения/Московский филиал РГО СССР. – Москва, 1981
3. Царфис П.Г. Рекреационная география СССР. – Москва: Мысль, 1979
4. Охрана биосферы курортных и рекреационных зон СССР/Академи наук СССР. – Москва, 1982
5. Современное состояние и пути оптимального использования курортных и рекреационных ресурсов Крыма/Академи наук СССР. – Киев, 1984
6. Рекреационные системы/Н.С. Мироненко. – М.: МГУ, 1986

Уровни освоения дисциплины «Технология и организация услуг питания»

При конструировании учебных задач в самостоятельной работе учитываются следующие уровни усвоения материала и учебные действия обучающихся:

Таблица 1

Соотношение уровней усвоения и учебных действий обучающихся в процессе выполнения самостоятельной работы

Уровень усвоения	Учебные действия
Репродуктивный (Знать)	Называть, измерять, показывать, определять, наносить на карту, сообщить, рецензировать, объяснить
Частично-поисковый (Уметь)	Охарактеризовать, выявлять причинно-следственные связи, анализировать, моделировать, составлять диаграммы, графики, схемы, таблицы, комплексные карты, демонстрировать, применять на практике, иллюстрировать, разработать план, вычислить, привести пример, сравнить, сопоставить, критиковать, ставить вопрос, соотнести, классифицировать, систематизировать
Творческий (Владеть)	Прогнозировать, оценить, доказывать, проектировать, синтезировать, осуществить районирование, осуществить экспертизу, составить презентацию, применить на практике

Важную группу занимают задания, связанные с рефлексией, направленной на осознание, осмысление значимости собственных действий. Необходимым компонентом самостоятельной работы в рассматриваемой дисциплине, также, является самооценка, включающая эмоционально-волевые и рациональные действия.

Виды и содержание самостоятельных работ в изучении дисциплины «Технология и организация услуг питания»

Разнообразие самостоятельных работ при изучении дисциплины «Технология и организация услуг питания» определяется особенностями ее содержания, используемыми источниками информации и уровнем предшествующей подготовки студентов.

Данная дисциплина играет значительную роль в формировании профессиональных компетенций, общих и специальных умений. В ходе изучения дисциплины совершенствуется система умений общих (работа с текстом) и специальных (работа с картой, экологической и экономической статистикой). Место дисциплины в структуре ОПОП позволяет планировать довольно высокий уровень самостоятельности обучающихся. С этой целью для создания оптимальных условий освоения дисциплины необходимо изучение каждой дидактической единицы начинать с выявления уровня опорных знаний и умений.

При разработке самостоятельных работ в программе дисциплины нами уделено особое внимание обеспечению тесной связи их содержания с основными вопросами курса, установлению преемственности с предшествующими дисциплинами, более полному охвату различных источников научной информации.

Методическое сопровождение самостоятельных работ по дисциплине «Технология и организация услуг питания»

Формирование приемов учебной работы в организации самостоятельной работы в рассматриваемой дисциплине осуществляется с учетом содержания, методов преподавания, источников информации, целей задания, предшествующей подготовки студентов и их индивидуальных различий. Методически этапы формирования приемов учебной работы при выполнении самостоятельных заданий выглядят следующим образом: 1) введение приема (на аудиторном занятии), 2) усвоение приема (частично на аудиторном занятии, частично самостоятельно), 3) полностью самостоятельное применение приема и перенос его применения в условия новых учебных задач. На первом этапе студентам разъясняется состав приема в форме плана-инструкции и происходит его апробация в ходе выполнения аудиторного занятия – репродуктивный уровень. Более сложным вариантом данного этапа может служить подведение студентов к самостоятельному нахождению состава приема. Второй этап – усвоение приема осуществляется в ходе выполнения системы заданий как в аудитории, так и самостоятельно, с целью закрепления алгоритма действий, входящих в прием. Это задания репродуктивного и частично-поискового уровня. Самостоятельное применение приема учебной работы в условиях новых задач является третьим этапом – частично-поисковый и творческий уровень. Обучение приемам учебной работы дает высокий уровень самостоятельности при решении учебных задач и является необходимым методическим условием успешного проведения самостоятельной работы.

В изучении рассматриваемой дисциплины самостоятельная работа носит характер практической деятельности. Таким образом, самостоятельные и лабораторные работы взаимосвязаны и составляют основу практических методов преподавания. Предлагаемая методика организации самостоятельных работ позволит студентам применять знания и опыт в новой учебной ситуации при рассмотрении эколого-экономических проблем впервые изучаемых регионов. При выполнении самостоятельных работ студенты сами смогут отбирать необходимые источники информации. Определять последовательность выполнения задания, форму обобщения и презентации своих результатов.

Примерная тематика контрольных работ

1. Государственное регулирование общественного питания как сферы предпринимательской деятельности.
2. Характеристика услуг питания ресторанов.
3. Организация продовольственного снабжения предприятий общественного питания
4. Характеристика услуг питания баров.
- 5 Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания
6. Характеристика услуг питания столовых и закусочных.
7. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий питания различных типов и классов услуг.
8. Классификация предприятий общественного питания.
9. Организация работы заготовочных цехов предприятий общественного питания.
10. Современные формы и методы обслуживания на предприятиях питания.
11. Организация работы доготовочных цехов предприятий общественного питания.
12. Столовая посуда, приборы и белье предприятий общественного питания.
13. Организация работы вспомогательных производственных помещений предприятий питания.
14. Современные требования и тенденции в сервировке столов для различных видов обслуживания.
15. Организация работы торгового зала предприятия питания различных форматов.
16. Особенности формирования карты вин и барной карты на предприятиях питания.
17. Оперативное планирование производства на предприятиях общественного питания.
18. Кейтеринговые услуги общественного питания.
19. Организация банкетного обслуживания на предприятии общественного питания.
20. Франчайзинг в общественном питании.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - см. Фонд оценочных средств

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, вид издания, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие/Ю.В. Жилкова, СПб.: Троицкий мост, 2014	1-10	8-9	15	0
2	Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» ; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. - 223 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-89448-974-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937 (05.12.2017).	1-10	8-9	ЭБС	

5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, вид издания, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Крюков, Р.В. Ресторанное дело : учебное пособие / Р.В. Крюков. - Москва : А-Приор, 2009. - 107 с. - (Конспект лекций. В помощь студенту). - ISBN 978-5-384-00194-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369 (16.12.2017).	1-10	8-9	ЭБС	0
2	Практика сервиса в индустрии	1-10	8-9	15	0

	гостеприимства и туризма: учебное пособие для вузов/Скобкин С.С., 2007. -Москва, Магистр				
3	Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 536 с. : табл., граф., ил., схемы - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01589-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538 (16.12.2017).	1-10	8-9	ЭБС	0
4	Туризм: право и экономика: периодическое издание//Журнал, 2016. – Москва: Юрист	1-10	8-9	№ 1-3	0
5	Туристический бизнес: периодическое издание//Журнал, 2016. – Москва: Турбизнес	1-10	8-9	№ 1-16	0
6	Вестник национальной академии туризма: периодическое издание//Журнал, 2016. - Москва Национальная академия туризма	1-10	8-9	№ 1-4	0
7	Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459 (16.12.2017).	1-10	8-9	ЭБС	1

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).
2. Библиотека учебной и научной литературы [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Режим доступа: <http://sbiblio.com/biblio>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).
3. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).
4. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).
5. Труды преподавателей [Электронный ресурс] : коллекция // Электронная библиотека Научной библиотеки РГУ имени С. А. Есенина. – Доступ к полным

текстам по паролю. – Режим доступа: <http://dspace.rsu.edu.ru/xmlui/handle/123456789/3> (дата обращения: 15.10.2016).

6. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red (дата обращения: 15.10.2016).

7. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 -]. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).

8. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru> (дата обращения: 20.04.2017).

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Frontdesk.ru. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] : сайт.– Режим доступа: frontdesk.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
2. HoReCa [Электронный ресурс] : интернет-портал. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
3. New Hotel [Электронный ресурс] : [сайт]. – Режим доступа: www.new-hotel.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
4. RATA-news [Электронный ресурс] : ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. – 2000 - . – М., 2000 - . – Ежедн. – Режим доступа: <http://ratanews.ru>, свободный (дата обращения: 01.06.2016).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Для проведения занятий необходимы стандартно оборудованные лекционные аудитории, в том числе, для проведения лекций с использованием мультимедийных и интерактивных технологий. Лекционные аудитории должны быть оснащены: видеопроектором, экраном, ноутбуком с необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint), затемненными окнами, периферией к оборудованию, интерактивной доской с периферией.

6.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Рабочее место преподавателя и студента должно быть оснащено: стационарным компьютером или ноутбуком с периферией и необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint).

6.3 Требования к специализированному оборудованию:

Специализированное оборудование не требуется.

7.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<p>Работа на лекции подразумевает восприятие и понимание содержания, запоминание фактов, определений понятий, выявление причинно-следственных связей, выделение основных положений в теоретическом материале. Все эти виды мыслительной деятельности необходимо производить в быстром темпе. На лекции необходимо обращать внимание не только на текстовое содержание или устное изложение, но и на весь, предлагаемый преподавателем иллюстративный материал в электронной презентации (карты, графики, диаграммы, таблицы, фото и видеотрегменты). Важно поддерживать обратную связь с преподавателем, которая превращает работу на лекции в активную учебную деятельность. Обратная связь может выражаться в задаваемых преподавателю вопросах, участии в инициируемой преподавателем эвристической беседе, рассуждении, ответах на вопросы, комментировании фактов, приведении примеров. В процессе лекции составляется ее конспект в тетради, который в общих чертах может включать: тему, цель, план лекции, тезисы, отражающие логику изложения материала, выводы, примеры и факты, статистику. Во время лекции не принято отвлекать преподавателя репликами – все вопросы задаются в конце занятия.</p>
Лабораторные занятия	<p>Работа по выполнению лабораторной работы подразумевает самостоятельное закрепление знаний, полученных на лекциях, частичное изучение нового материала на основе работы с различными источниками информации. На лабораторной работе отрабатываются умения анализа карт туристского содержания, обработки статистической информации и составления диаграмм, графиков, моделей, схем, блок-схем с последующим анализом динамики и тенденций процессов и явлений. Обучающиеся овладевают навыками моделирования и прогнозирования, работы с типовыми планами характеристик гостиничных объектов и территорий разного уровня. Лабораторные занятия проводятся в форме индивидуального выполнения заданий с последующей защитой всего объема работы и устным индивидуальным собеседованием по данной теме. Особенное внимание нужно обратить на оборудование рабочего места, которое подразумевает наличие рекомендованных учебных и методических пособий, картографического материала, контурных карт, справочных материалов, электронных ресурсов, всех необходимых для выполнения работы канцелярских принадлежностей. В начале выполнения лабораторной работы необходимо внимательно прослушать вводное объяснение преподавателя по теме, целям и ходу выполнения работы, затем в процессе работы консультироваться с преподавателем, задавать вопросы, разъяснять непонятные моменты. Если часть заданий осталась невыполненной, то доработка осуществляется в виде самостоятельной работы с защитой на следующем занятии. К промежуточной аттестации, допускаются обучающиеся, полностью отчитавшиеся по лабораторным работам.</p>
Контрольная	<p>Перед тем как приступить к подготовке, необходимо ознакомиться с темами,</p>

работа	которые будут включены в контрольную работу. Нужно изучить содержание учебника и прочитать темы раздела, которые будут проверяться на контрольной. Вместе с текстом учебного пособия нужно прочитать лекции по данной теме и повторить содержание практических работ, так как часто вопросы контрольных тестов сформулированы по практическим заданиям. Повторение тем следует начинать от сложных к простым. На контрольную работу отводится фиксированное время, по истечении которого работу нужно сдать на проверку. На контрольные работы в форме тестов отводится меньше времени, чем на развернутый ответ. В среднем это время от 20 до 30 минут.
Подготовка к зачету/экзамену	При подготовке к зачету и экзамену необходимо получить перечень вопросов и ознакомиться с ним. Затем нужно провести обработку полученных вопросов с точки зрения их содержания и источников информации по ним. Рекомендуется для каждого вопроса указать страницы в учебных пособиях, справочниках, атласах, дополнительной литературе, где содержится ответ на него, а также указать ссылки подходящих электронных ресурсов, сайтов и порталов. Аналогичную работу нужно провести и с лекциями и практическими работами, обозначив в них номера соответствующих вопросов. После того, как проведена данная подготовительная работа, можно приступать к изучению и повторению отобранного материала, равномерно распределив его по времени, отведенному на подготовку к зачету. Важно посетить консультации перед зачетом, также можно воспользоваться индивидуальными консультациями с преподавателем.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Использование слайд-презентаций на всех лекционных темах дисциплины.
2. Индивидуальное консультирование по выполнению НИР (подготовка и редактирование статей для конференций) посредством электронной почты.

10. Требования к программному обеспечению учебного процесса (указывается при наличии):

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142от 30/03/2018г.);
Офисное приложение LibreOffice	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузеризображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC	свободно распространяемое ПО

mediaplayer	
Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

11..ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине для промежуточного контроля успеваемости

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции) или её части)	Наименование оценочного средства
1.	Введение	ОПК-2	зачет
2	Технологический процесс на предприятиях общественного питания	ОПК-2	зачет
3	Торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика	ПК-4 ПК-6	зачет
4	Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье	ПК-4	зачет
5	Технология подготовки к обслуживанию	ОПК-2 ПК-4 ПК-6	зачет
7	Технология обслуживание посетителей	ПК-6 ПК-4 ОПК-2	Экзамен
8	Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников	ОПК-2 ПК-4	Экзамен
9	Специальные формы организации питания	ПК-6	Экзамен
10	Особенности организации питания иностранных гостей и туристов	ПК-6 ОПК-2	Экзамен

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ОПК-2	Способностью организовывать работу исполнителей	знать	
		Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал.	ОПК-2 31
		Подготовительный этап процесса обслуживания.	ОПК-2 32

	Подготовка персонала к обслуживанию. Инструктаж метрдотеля перед началом обслуживания.	
	Завершающий этап обслуживания. Расчет с потребителями: виды, формы, правила.	ОПК-2 33
	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов.	ОПК-2 34
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантом: понятие, назначение, характеристика. Банкет- фуршет: назначение, характеристика, особенности меню. Смешанные (комбинированные) банкеты: виды, назначение, характеристика. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантом: назначение, характеристика.	ОПК-2 35
	Обслуживающий персонал: определение, требования к конкретным должностям и профессиям.	ОПК-2 36
	Роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб.	ОПК-2 37
	уметь	
	Анализировать процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.	ОПК-2 У1
	Составлять алгоритм подготовительного этапа процесса обслуживания. Разрабатывать инструктаж персонала и метрдотеля перед началом обслуживания.	ОПК-2 У2
	Организовать работу персонала на завершающем этапе обслуживания. Различать виды, формы, правила расчета с потребителем.	ОПК-2 У3
	Организовывать порядок приема заказов на обслуживание торжеств.	ОПК-2 У4
	Различать виды банкетов и их систему обслуживания.	ОПК-2 У5
	Различать и анализировать требования к конкретным должностям и профессиям обслуживающего персонала.	ОПК-2 У6
	Объяснять роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала. Объяснять роль	ОПК-2 У7

		менеджера зала в координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб.	
		владеть	
		Приемом организации процесса обслуживания.	ОПК-2 В1
		Приемом организации подготовительного этапа процесса обслуживания. Приемом подготовки персонала к обслуживанию. Приемом проведения инструктажа персонала и метрдотеля перед началом обслуживания.	ОПК-2 В2
		Приемом организации завершающего этапа обслуживания. Приемом реализации расчета с потребителем.	ОПК-2 В3
		Приемом организации порядка приема заказов на обслуживание торжеств.	ОПК-2 В4
		Приемом организации различных видов банкетов.	ОПК-2 В5
		Приемом формулировки требований к конкретным должностям и профессиям.	ОПК-2 В6
		Приемом обоснования роли менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала и в координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб	ОПК-2 В7
ПК-4	Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	знать	
		Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристики.	ПК-4 31
		Помещения для обслуживания потребителей: виды, назначения, характеристика.	ПК-4 32
		Столовая посуда, приборы: назначение, классификация, требования предъявляемые к посуде.	ПК-4 33
		Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение.	ПК-4 34
		Меню: понятие, назначение, виды. Требования к меню.	ПК-4 35
		Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Подбор посуды и подача супов. Способы подачи вторых блюд. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд. Правила подачи горячих и холодных	ПК-4 36

			напитков.	
			Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация.	ПК-4 37
			Предварительная сервировка стола, банкета за столом с полным обслуживанием официантом, организация обслуживания гостей.	ПК-4 38
			уметь	
			Анализировать услуги предприятий общественного питания.	ПК-4 У1
			Различать и анализировать возможности помещений для обслуживания потребителей.	ПК-4 У2
			Различать и анализировать назначение столовой посуды, приборов, белья.	ПК-4 У3
			Идентифицировать виды меню и требования к меню.	ПК-4 У4
			Организовывать согласно правилам подачу различных видов блюд.	ПК-4 У5
			Составлять алгоритм организации приемов и банкетов разных видов.	ПК-4 У6
			владеть	
			Приемом разработки алгоритма оказания услуг общественного питания.	ПК-4 В1
			Приемом выявления возможностей помещений для обслуживания потребителей.	ПК-4 В2
			Приемом подбора столовой посуды, приборов, белья для организации обслуживания.	ПК-4 В3
			Приемом составления различных видов меню.	ПК-4 В4
			Приемом организации правильной подачи различных видов блюд.	ПК-4 В5
			Приемом организации и обслуживания банкетов разных видов.	ПК-13 В6
ПК-6	Готовностью сервисной деятельности соответствию этнокультурными, историческими религиозными традициями, выявлению	к	Знать	
		в	Современное направление создания интерьера. Оборудование залов. Современные требования к мебели.	ПК-6 31
		с	Правила составления и оформления различных видов меню.	ПК-6 32
		и	Методы подачи блюд: французский, английский,	ПК-6 33
		к		

<p>потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p>	<p>русский, европейский.</p>	
	<p>Услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференции: составление меню, форма обслуживания, способы расчета.</p>	<p>ПК-6 34</p>
	<p>Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс.</p>	<p>ПК-6 35</p>
	<p>Характеристика современных видов услуг: бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.</p>	<p>ПК-6 36</p>
	<p>Организация питания иностранных туристов: режимы, формы обслуживания, виды расчета.</p>	<p>ПК-6 37</p>
	<p>Особенности составления меню для различных контингентов потребителей</p>	<p>ПК-6 38</p>
	<p>Уметь</p>	
	<p>Анализировать современные направления создания интерьера и оборудования залов предприятий питания.</p>	<p>ПК-6 У1</p>
	<p>Организовывать подачу блюд, с использованием различных методов.</p>	<p>ПК-6 У2</p>
	<p>Организовывать питание и обслуживание на симпозиумах и конференциях.</p>	<p>ПК-6 У3</p>
	<p>Организовывать различные формы услуг питания и обслуживания.</p>	<p>ПК-6 У4</p>
	<p>Организовывать и предоставлять современные виды услуг питания.</p>	<p>ПК-6 У5</p>
	<p>Организовывать питание для иностранных туристов.</p>	<p>ПК-6 У6</p>
	<p>Составлять меню для различных контингентов потребителей</p>	<p>ПК-6 У7</p>
	<p>Владеть</p>	
	<p>Приемом создания интерьера и оборудования зала предприятия питания.</p>	<p>ПК-6 В1</p>
	<p>Приемом подачи блюд с использованием различных методов.</p>	<p>ПК-6 В2</p>
	<p>Приемом организации питания на симпозиумах и конференциях.</p>	<p>ПК-6 В3</p>
	<p>Приемом организации питания с применением различных форм и современных видов услуг.</p>	<p>ПК-6 В4</p>
	<p>Приемом организации питания для иностранных туристов.</p>	<p>ПК-6 В5</p>
<p>Приемом составления меню для различных контингентов потребителей</p>	<p>ПК-6 В6</p>	

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ)

№	Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
Введение. ОПК-2		
1	Проанализировать предмет, цели, задачи дисциплины. Составить алгоритм процесса обслуживания	ОПК-2 31 ОПК-2 У1 ОПК-2 В1
2	Проанализировать основные понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Составить схему обслуживания на предприятии питания	ОПК-2 31 ОПК-2 У1 ОПК-2 В1
Технологический процесс на предприятиях общественного питания. ОПК-2		
3	Охарактеризовать и проанализировать услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристики, составить алгоритм услуги (по выбору)	ОПК-2 31 ОПК-2 У1 ОПК-2 В1
Торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика. ПК-4 ПК-6		
4	Охарактеризовать помещения для обслуживания потребителей: виды, назначения, характеристика, проанализировать возможности помещения для организации услуг питания (на примере), составить алгоритм предоставления услуги	ПК-4 31 ПК-4 32 ПК-4 У1 ПК-4 В1
5	Проанализировать современные направления создания интерьера, разработать модель интерьера предприятия питания	ПК-4 32 ПК-4 У2 ПК-4 В2 ПК-6 31 ПК-6 У1 ПК-6 В1
6	Охарактеризовать и проанализировать оборудование залов, и современные требования к мебели, систематизировать оборудование (по списку)	ПК-4 32 ПК-4 У2 ПК-4 В2
Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье. ПК-4		
7	Охарактеризовать и проанализировать столовую посуду, приборы: назначение, классификация, требования предъявляемые к посуде, продемонстрировать принцип подбора посуды (на примере)	ПК-4 33 ПК-4 У3 ПК-4 В3
8	Охарактеризовать и проанализировать фарфоровую, фаянсовую, керамическую посуду: виды, назначение, размеры, характеристика, продемонстрировать принцип подбора посуды (на примере)	ПК-4 33 ПК-4 У3 ПК-4 В3
9	Охарактеризовать и проанализировать стеклянную посуду: виды, назначение, емкость, продемонстрировать принцип подбора посуды (на примере)	ПК-4 33 ПК-4 У3 ПК-4 В3
10	Охарактеризовать и проанализировать металлическую посуду: виды, назначения, характеристика, продемонстрировать принцип подбора посуды (на примере)	ПК-4 33 ПК-4 У3 ПК-4 В3

11	Охарактеризовать и проанализировать столовые приборы: виды, назначения, характеристика, продемонстрировать принцип подбора приборов (на примере)	ПК-4 ЗЗ ПК-4 УЗ ПК-4 ВЗ
12	Охарактеризовать и проанализировать столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, продемонстрировать принцип подбора столового белья (на примере)	ПК-4 З4 ПК-4 УЗ ПК-4 ВЗ
Технология подготовки к обслуживанию. ОПК-2 ПК-4 ПК-6		
13	Охарактеризовать меню: понятие, назначение, виды, проанализировать требования к меню, продемонстрировать подходы к составлению меню	ПК-4 З5 ПК-4 У4 ПК-4 В4 ПК-6 З2
14	Проанализировать правила составления и оформления различных видов меню, составить меню (по выбору)	ПК-4 З5 ПК-4 У4 ПК-4 В4 ПК-6 З2
15	Охарактеризовать карту вин: понятие, назначение, правило составления и оформления, составить карту вин (по выбору)	ПК-4 З5 ПК-4 У4 ПК-4 В4
16	Охарактеризовать и проанализировать подготовительный этап процесса обслуживания, составить алгоритм подготовительного этапа процесса обслуживания	ОПК-2 З2 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
17	Охарактеризовать сервировку стола для завтрака, обеда, ужина, составить макет сервировки (по выбору)	ОПК-2 З2 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
18	Проанализировать процесс подготовки персонала к обслуживанию, разработать инструктаж метрдотеля перед началом обслуживания	ОПК-2 З2 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
19	Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей.. Уборка зала ресторана (ресторана, кафе, бара). Ширина проходов и рассеяние между столами. Проверка устойчивости расставленных столов и стульев. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Виды специй и приправ.	ПК-4 З5 ПК-4 У4 ПК-4 В4
20	Охарактеризовать требования к уборке помещений.	ОПК-2 З2 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
21	Охарактеризовать и проанализировать расстановку обеденных столов и стульев, влияние конфигурации зала, расположения колонн эстрады, дверей на расстановку столов и стульев.	ОПК-2 З2 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
22	Охарактеризовать инструменты для уборки к уборке зала ресторана (ресторана, кафе, бара).	ОПК-2 З2 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
23	Охарактеризовать обслуживание посетителей в номерах гостиниц	ОПК-2 З2 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
24	Охарактеризовать хранение и требования к качеству специй и приправ.	ОПК-2 З2 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
25	Охарактеризовать получение и подготовка посуды, приборов, столового белья.	ОПК-2 З2 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)

№	Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
Введение. ОПК-2		
1	Проанализировать предмет, цели, задачи дисциплины. Составить алгоритм процесса обслуживания	ОПК-2 31 ОПК-2 У1 ОПК-2 В1
2	Проанализировать основные понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания, обслуживающий персонал. Составить схему обслуживания на предприятии питания	ОПК-2 31 ОПК-2 У1 ОПК-2 В1
Технологический процесс на предприятиях общественного питания. ОПК-2		
3	Охарактеризовать и проанализировать услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристики, составить алгоритм услуги (по выбору)	ОПК-2 31 ОПК-2 У1 ОПК-2 В1
Торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика. ПК-4 ПК-6		
4	Охарактеризовать помещения для обслуживания потребителей: виды, назначения, характеристика, проанализировать возможности помещения для организации услуг питания (на примере), составить алгоритм предоставления услуги	ПК-4 31 ПК-4 32 ПК-4 У1 ПК-4 В1
5	Проанализировать современные направления создания интерьера, разработать модель интерьера предприятия питания	ПК-4 32 ПК-4 У2 ПК-4 В2 ПК-6 31 ПК-6 У1 ПК-6 В1
6	Охарактеризовать и проанализировать оборудование залов, и современные требования к мебели, систематизировать оборудование (по списку)	ПК-4 32 ПК-4 У2 ПК-4 В2
Столовая посуда, приборы, инвентарь, мерный инструмент и столовое белье. ПК-4		
7	Охарактеризовать и проанализировать столовую посуду, приборы: назначение, классификация, требования предъявляемые к посуде, продемонстрировать принцип подбора посуды (на примере)	ПК-4 33 ПК-4 У3 ПК-4 В3
8	Охарактеризовать и проанализировать фарфоровую, фаянсовую, керамическую посуду: виды, назначение, размеры, характеристика, продемонстрировать принцип подбора посуды (на примере)	ПК-4 33 ПК-4 У3 ПК-4 В3
9	Охарактеризовать и проанализировать стеклянную посуду: виды, назначение, емкость, продемонстрировать принцип подбора посуды (на примере)	ПК-4 33 ПК-4 У3 ПК-4 В3
10	Охарактеризовать и проанализировать металлическую посуду: виды, назначения, характеристика, продемонстрировать принцип подбора посуды (на примере)	ПК-4 33 ПК-4 У3 ПК-4 В3
11	Охарактеризовать и проанализировать столовые приборы: виды,	ПК-4 33 ПК-4 У3 ПК-4 В3

	назначения, характеристика, продемонстрировать принцип подбора приборов (на примере)	
12	Охарактеризовать и проанализировать столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, продемонстрировать принцип подбора столового белья (на примере)	ПК-4 34 ПК-4 У3 ПК-4 В3
Технология подготовки к обслуживанию. ОПК-2 ПК-4 ПК-6		
13	Охарактеризовать меню: понятие, назначение, виды, проанализировать требования к меню, продемонстрировать подходы к составлению меню	ПК-4 35 ПК-4 У4 ПК-4 В4 ПК-6 32
14	Проанализировать правила составления и оформления различных видов меню, составить меню (по выбору)	ПК-4 35 ПК-4 У4 ПК-4 В4 ПК-6 32
15	Охарактеризовать карту вин: понятие, назначение, правило составления и оформления, составить карту вин (по выбору)	ПК-4 35 ПК-4 У4 ПК-4 В4
16	Охарактеризовать и проанализировать подготовительный этап процесса обслуживания,	ОПК-2 32 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
17	Составить алгоритм подготовительного этапа процесса обслуживания	ОПК-2 32 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
18	Охарактеризовать сервировку стола для завтрака, обеда, ужина, составить макет сервировки (по выбору)	ОПК-2 32 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
19	Проанализировать процесс подготовки персонала к обслуживанию,	ОПК-2 32 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
20	Разработать инструктаж метрдотеля перед началом обслуживания	ОПК-2 32 ОПК-2 У2 ОПК-2 В2
Технология обслуживание посетителей. ПК-6 ПК-4 ОПК-2		
21	Охарактеризовать и проанализировать методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, продемонстрировать прием подачи блюд (по выбору)	ПК-6 33 ПК-6 У2 ПК-6 В2
22	Охарактеризовать последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, составить алгоритм подачи	ПК-4 36 ПК-4 У5 ПК-4 В5
23	Охарактеризовать правила подачи горячих закусок, составить алгоритм подачи	ПК-4 36 ПК-4 У5 ПК-4 В5
24	Охарактеризовать подбор посуды и подача супов, составить алгоритм подачи	ПК-4 36 ПК-4 У5 ПК-4 В5
25	Охарактеризовать способы подачи вторых блюд, составить алгоритм подачи	ПК-4 36 ПК-4 У5 ПК-4 В5
26	Охарактеризовать правила подачи горячих и холодных сладких блюд, составить алгоритм подачи	ПК-4 36 ПК-4 У5 ПК-4 В5
27	Охарактеризовать правила подачи горячих и холодных напитков, составить алгоритм подачи	ПК-4 36 ПК-4 У5 ПК-4 В5
28	Охарактеризовать и проанализировать завершающий этап	ОПК-2 33 ОПК-2 У3 ОПК-2

	обслуживания, проанализировать процедуру расчета с потребителями: виды, формы, правила, составить алгоритм процедуры расчета	В3
Технологии обслуживания банкетов, приемов, праздников. ПК-4 ОПК-2		
29	Охарактеризовать приемы и банкеты: определение, назначение, классификация, разработать алгоритм организации банкета	ОПК-2 34 ОПК-2 У4 ОПК-2 В4 ПК-4 37
30	Проанализировать порядок приема заказов на обслуживание торжеств, роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов, разработать алгоритм процедуры приема заказа	ОПК-2 34 ОПК-2 У4 ОПК-2 В4
31	Охарактеризовать банкет за столом с полным обслуживанием официантом: понятие, назначение, характеристика, разработать алгоритм процедуры организации и обслуживания банкета	ОПК-2 35 ОПК-2 У5 ОПК-2 В5 ПК-4 У6 ПК-13 В6
32	Охарактеризовать банкет-фуршет: назначение, характеристика, особенности меню,	ОПК-2 35 ОПК-2 У5 ОПК-2 В5 ПК-4 У6 ПК-13 В6
33	Разработать алгоритм процедуры организации и обслуживания банкета-фуршета	ОПК-2 35 ОПК-2 У5 ОПК-2 В5 ПК-4 У6 ПК-13 В6
34	Охарактеризовать банкет-чай: определение, назначение, характеристика, разработать алгоритм процедуры организации и обслуживания банкета-чая	ОПК-2 35 ОПК-2 У5 ОПК-2 В5 ПК-4 У6 ПК-13 В6
35	Охарактеризовать смешанные (комбинированные) банкеты: виды, назначение, характеристика	ОПК-2 35 ОПК-2 У5 ОПК-2 В5 ПК-4 У6 ПК-13 В6
36	Разработать алгоритм процедуры организации и обслуживания банкета	ОПК-2 35 ОПК-2 У5 ОПК-2 В5 ПК-4 У6 ПК-13 В6
37	Охарактеризовать банкет за столом с частичным обслуживанием официантом: назначение, характеристика, разработать алгоритм процедуры организации и обслуживания банкета	ОПК-2 35 ОПК-2 У5 ОПК-2 В5 ПК-4 У6 ПК-13 В6
38	Охарактеризовать предварительную сервировку стола, банкета за столом с полным обслуживанием официантом, организацию обслуживания гостей	ОПК-2 35 ОПК-2 У5 ОПК-2 В5 ПК-4 38 ПК-4 У6 ПК-13 В6
39	Составить макет сервировки и алгоритм процедуры организации и обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантом	ОПК-2 35 ОПК-2 У5 ОПК-2 В5 ПК-4 38 ПК-4 У6 ПК-13 В6
Специальные формы организации питания. ПК-6		
40	Охарактеризовать услуги по организации питания и обслуживания участников симпозиумов, конференции: составление меню, форма обслуживания, способы расчета	ПК-6 34 ПК-6 У3 ПК-6 В3
41	Составить алгоритм организации питания (симпозиумов, конференции)	ПК-6 34 ПК-6 У3 ПК-6 В3
42	Проанализировать особенности обслуживания проживающих в гостиницах, составить алгоритм процедуры обслуживания	ПК-6 35 ПК-6 У4 ПК-6 В4
43	Составить сравнительную характеристику современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-	ПК-6 35 ПК-6 У4 ПК-6 В4

	экспресс	
44	Составить алгоритм организации обслуживания (шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс по выбору)	ПК-6 35 ПК-6 У4 ПК-6 В4
45	Составить сравнительную характеристику современных видов услуг: бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк	ПК-6 36 ПК-6 У5 ПК-6 В4
46	Составить алгоритм организации обслуживания (бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк по выбору)	ПК-6 36 ПК-6 У5 ПК-6 В4
Особенности организации питания иностранных гостей и туристов ПК-6 ОПК-2		
47	Охарактеризовать и проанализировать организацию питания иностранных туристов: режимы, формы обслуживания, виды расчета, разработать алгоритм организации питания (на примере)	ПК-6 37 ПК-6 У6 ПК-6 В5
48	Проанализировать особенности составления меню для различных контингентов потребителей, составить меню (по выбору)	ПК-6 38 ПК-6 У7 ПК-6 В6
49	Охарактеризовать обслуживающий персонал при организации питания иностранных гостей: определение, требования к конкретным должностям и профессиям, сформулировать конкретный список требований	ОПК-2 36 ОПК-2 У6 ОПК-2 В6
50	Охарактеризовать роль менеджера зала в организации труда обслуживающего персонала, координации и взаимодействия производства, зала и вспомогательных служб при организации питания иностранных гостей, составить и проанализировать функционал менеджера	ОПК-2 37 ОПК-2 У7 ОПК-2 В7

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкала оценивания)

Результаты выполнения обучающимся заданий на зачете оцениваются по шкале «зачтено» - «не зачтено», на экзамене - по пятибалльной шкале.

«Отлично» (5) – оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, 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 ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«Хорошо» (4) - оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос или выполнении заданий, правильно применяет теоретические

положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

«Удовлетворительно» (3) - оценка соответствует пороговому уровню и выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, демонстрирует недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

«Неудовлетворительно» (2) - оценка выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.