

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

_____ Р.А. Путилов.

« 04» апреля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
педагогических практик и сервисных
индустрий
_____ А.С. Джангазиева

« 04» апреля 2024г.

**Рабочая программа дисциплины
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ**

Составитель(-и)

**Палаткин В.В. доцент кафедры ППСИ
Палагина Мария Юрьевна, ассистент
кафедры ППСИ
43.03.02 Туризм**

Направление подготовки /
специальность

Направленность (профиль)
ОПОП

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения

заочная

Год приема

2021

Курс

4

Семестр(ы)

7,8

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Технология и организация услуг питания» являются: формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении технологии и организации услуг питания

1.2. Задачи освоения дисциплины «Технология и организация услуг питания»:

– знакомство с физиологическими основами рационального питания, научными основами технологических процессов продукции, традиционными и современными способами кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов; – изучение процесса организации питания туристов различных возрастных групп с учетом национальных и религиозных особенностей; – формирование знаний и навыков по организации деятельности службы питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Технология и организация услуг питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.11) и осваивается в 7,8 семестрах.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:

«Организация туристской деятельности».

Знания: основ организации туристской деятельности.

Умения: осуществлять сбор и анализ профессиональной информации, проводить факторный анализ внешней и внутренней среды с целью обоснования, принятия и реализации управленческих решений в сфере туризма и гостеприимства.

Навыки: навыками управления и организации деятельности на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства

2.3. Последующие учебные дисциплины и практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

– Технология и организация экскурсионных услуг;

– Организация туроперейтинга.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

а) Профессиональные (ПК):

ПК–1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)

ПК-1. Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности	ИПК-1.1.1 Осуществляет подбор персонала туристского предприятия в соответствии с профессиональными задачами деятельности.	ИПК-1.2.1 Осуществляет руководство трудовым коллективом, хозяйственными и финансово-экономическими процессами туристской организации	
---	--	---	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Объём дисциплины составляет 2,3 зачётные единицы, в том числе 24 часа, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (из них 10 часов – лекции, 14 часов – семинарские занятия), и 156 часа – самостоятельная работа обучающихся. Итоговый контроль знаний – зачет, экзамен.

Таблица 2. Структура и содержание дисциплины

Раздел, тема дисциплины	Семестр	Контактная работа (в часах)			Самостоят. работа		Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>[по семестрам]</i>
		Л	ПЗ	ЛР	КР	СР	
Тема 1. Состояние и перспективы развития отрасли. Пищевые модели и системы стран мира.	7	1	1			10	Опрос
Тема 2. Пищевые запреты, табу, посты и обрядовая кулинария ведущих конфессий мира	7		1			11	Опрос
Тема 3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.	7	1	1			10	Опрос
Тема 4. Основы технологии производства продукции	7	1	1			10	Опрос

предприятиями питания							
Тема 5. Основы технологии производства продукции предприятиями питания	7	1	1			11	Опрос
Тема 6. Типы организации питания туристов.	7		1			10	Опрос, Эссе
Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.	7	1	1			11	Опрос, Эссе
Тема 8. Виды обслуживания и сервиса. Контроль качества продуктов питания	7	1	1			10	Опрос, Эссе
							зачет
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.	8	1	1			11	Опрос
Тема 10. Назначение и правила составления меню. Виды меню	8		1			11	Опрос
Тема 11. Особенности составления меню для иностранных туристов, конфессиональных, национальных и возрастных групп	8	1				10	Опрос
Тема 12. Особенности составления карты вин и коктейлей. Классификация кофе и чая. Декантация. Основы барного дела. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.	8	1				10	Опрос
Тема 13. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета	8		1			11	Опрос, эссе, итоговый тест

Тема 14.История и основные этапы развития русской кухни.	8		1			10	
Тема 15. Стили оформления интерьеров ресторанов. Техническое обеспечение индустрии питания. Лечебнопрофилактическое питание. Диеты: виды, значение	8		1			10	Опрос, эссе, итоговый тест
Итого		10	14			156	экзамен

Таблица 3 – Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции		Общее количество компетенций
		ПК-1		
Тема 1. Состояние и перспективы развития отрасли. Пищевые модели и системы стран мира.	12	+		1
Тема 2. Пищевые запреты, табу, посты и обрядовая кулинария ведущих конфессий мира	12	+		1
Тема 3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.	12	+		1
Тема 4. Основы технологии производства продукции предприятиями питания	12	+		1
Тема 5. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.	13	+		1
Тема 6. Типы организации питания туристов.	11	+		1
Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.	13	+		1
Тема 8. Виды обслуживания и сервиса. Контроль качества продуктов питания.	11	+		1
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.	13	+		1
Тема 10. Назначение и правила составления меню. Виды меню.	12	+		1
Тема 11.Особенности составления меню для иностранных туристов, конфессиональных, национальных и возрастных групп.	11	+		1
Тема 12. Особенности составления карты вин и коктейлей. Классификация кофе и чая. Декантация. Основы барного дела. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.	11	+		1
Тема 13. Специальные формы обслуживания.	12	+		1

Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета				
Тема 14. История и основные этапы развития русской кухни.	11	+		1
Тема 15. Стили оформления интерьеров ресторанов. Техническое обеспечение индустрии питания. Лечебнопрофилактическое питание. Диеты: виды, значение	11	+		1
Итого:	216			

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1. Состояние и перспективы развития отрасли. Пищевые модели и системы стран мира.

Глобализация: Увеличение обмена технологиями и знаниями между странами способствует унификации стандартов производства и потребления пищи.

Инновации: Разработка новых продуктов питания, таких как функциональная еда и альтернативные белки, становится важной частью индустрии.

Устойчивое развитие: Все большее внимание уделяется экологическим аспектам производства и потребления пищи, включая сокращение отходов и использование возобновляемых ресурсов.

Цифровизация: Использование технологий, таких как блокчейн и большие данные, для улучшения прозрачности цепочек поставок и повышения эффективности производства.

Тема 2. Пищевые запреты, табу, посты и обрядовая кулинария ведущих конфессий мира.

Христианство

Пост: В православной и католической традициях постятся перед праздниками, такими как Пасха. Верующие ограничивают потребление мяса, молочных продуктов и рыбы.

Обрядовая кулинария: На Пасху пекутся куличи и готовятся пасхи из творога.

Ислам

Запреты: Мусульманам запрещено употреблять свинину и алкоголь. Мясо должно быть халяльным.

Пост: В Рамадан мусульмане воздерживаются от еды и питья днем, а вечером устраивают ифтар.

Иудаизм

Запреты: Кашрут запрещает свинину, моллюсков и некоторые виды рыб. Нельзя смешивать молочные и мясные продукты.

Обряд: На Песах едят мацу.

Индуизм

Запреты: Большинство индуистов — вегетарианцы, говядина запрещена.

Обряд: Готовится прасад — освященная пища.

Буддизм

Вегетарианство: Многие буддисты избегают мяса, практикуют вегетарианство.

Подношения: Монахи принимают пищу от мирян.

Тема 3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.

Рестораны: Предлагают широкий выбор блюд, высокий уровень сервиса и часто имеют специализированную кухню (например, французскую, итальянскую). Могут быть класса люкс, премиум, средний класс и эконом-класса.

Кафе: Менее формальная обстановка, ограниченный ассортимент блюд, часто специализируются на напитках и десертах. Подразделяются на кофейни, кондитерские, бары.

Столовые: Простые заведения с самообслуживанием, предлагающие недорогие комплексные обеды. Популярны среди студентов, офисных работников и на предприятиях.

Фаст-фуды: Быстрое обслуживание, стандартизированные блюда, ориентированы на массовое потребление. Примеры: McDonald's, Burger King.

Буфеты и кейтеринг: Предоставляют услуги питания вне стационарных заведений, например, на мероприятиях, банкетах, корпоративах.

Тема 4. Основы технологии производства продукции предприятиями питания.

1. **Закупка сырья:** Выбор поставщиков, проверка документов и сертификатов качества.
2. **Хранение:** Соблюдение температурных режимов и сроков годности.
3. **Подготовка ингредиентов:** Очистка, нарезка, измельчение.
4. **Приготовление блюд:** Тепловая обработка, комбинирование ингредиентов.
5. **Реализация:** Оформление заказов, подача блюд клиентам.

Тема 5. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.

Нормативно-технологическая документация в сфере питания регламентирует процессы производства, хранения и реализации пи

щевых продуктов. Она включает стандарты, технические условия, технологические карты и инструкции, обеспечивающие безопасность и качество продукции. Документы определяют требования к сырью, оборудованию, персоналу и производственным процессам.

Тема 6. Типы организации питания туристов.

Шведский стол: Самообслуживание с широким выбором блюд.

Полный пансион: Завтрак, обед и ужин включены в стоимость проживания.

Полупансион: Включает завтрак и один дополнительный прием пищи.

Только завтрак: Питание ограничивается утренним приемом пищи.

А ля карт: Заказ блюд по меню в ресторане отеля.

Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.

Подготовка ингредиентов: Мытьё, очистка, нарезка.

Тепловая обработка: Варка, жарка, запекание, тушение.

Смешивание и оформление: Комбинирование компонентов, добавление специй, украшение.

Контроль качества: Оценка вкуса, консистенции, внешнего вида.

Тема 8. Виды обслуживания и сервиса.

1. **Самообслуживание:** Клиенты самостоятельно выбирают и оплачивают блюда, как в столовых и фастфудах.
2. **Официантское обслуживание:** Персонал принимает заказы, приносит блюда и рассчитывает посетителей, обеспечивая индивидуальный подход.
3. **Комбинированное обслуживание:** Сочетание элементов самообслуживания и работы официантов, популярно в семейных ресторанах.
4. **Кейтеринг:** Организация питания вне заведения, например, на мероприятиях и торжествах.
5. **Доставка:** Блюда доставляются клиенту домой или в офис через онлайн-заказы.

Тема 9. Контроль качества продуктов питания.

1. **Проверка сырья:** Анализ состава, органолептических показателей, микробиологических характеристик.
2. **Мониторинг производства:** Контроль технологических процессов, соблюдение санитарных норм.
3. **Лабораторные испытания:** Химический анализ, тестирование на наличие вредных веществ и микроорганизмов.
4. **Оценка готовой продукции:** Проверка вкусовых качеств, внешнего вида, упаковки.

5. **Документирование:** Ведение отчетности и сертификация продукции.

Тема 10. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.

1. **Личная гигиена персонала:** Регулярное мытье рук, ношение чистой одежды и головных уборов.
2. **Чистота помещений:** Поддержание порядка на кухне, регулярная уборка и дезинфекция оборудования.
3. **Хранение продуктов:** Соблюдение температурных режимов и сроков годности, правильное размещение товаров.
4. **Обращение с отходами:** Своевременное удаление мусора, предотвращение загрязнений.
5. **Использование чистых инструментов:** Применение отдельных досок и ножей для разных типов продуктов.

Тема 11. Назначение и правила составления меню. Виды меню.

Меню является ключевым элементом любого предприятия общественного питания, так как оно определяет ассортимент блюд и напитков, предлагаемый гостям. Его основная задача — представить клиентам информацию о доступных позициях и их стоимости.

Правила составления меню:

Разнообразие: Меню должно учитывать разные вкусы и предпочтения, предлагая блюда для широкой аудитории.

Четкая структура: Блюда разделяются на категории (закуски, первые блюда, гарниры и т.д.) для удобства выбора.

Описание блюд: Каждое блюдо должно иметь четкое описание ингредиентов и способа приготовления.

Цены: Указаны цены на каждое блюдо и напиток.

Актуальность: Меню регулярно обновляется с учетом сезона и текущих трендов.

Тема 12. Особенности составления меню для иностранных туристов, конфессиональных, национальных и возрастных групп.

При разработке меню для различных групп туристов учитываются их уникальные потребности и предпочтения. Для иностранных туристов важно предлагать как локальные блюда, так и международные хиты, а также адаптировать меню под их языковые возможности. Конфессиональные группы требуют учета религиозных пищевых запретов, таких как халяль или кошер. Национальные группы нуждаются в блюдах, отражающих их кулинарные традиции. Детям нужны легкие и красочные блюда, пожилым людям — более мягкие и легко усваиваемые. Таким образом, меню должно быть гибким и разнообразным, чтобы удовлетворить интересы всех гостей.

Тема 13. Особенности составления карты вин и коктейлей. Классификация кофе и чая. Декантация. Основы барного дела. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.

Особенности составления карты вин и коктейлей

Карта вин и коктейлей должна быть сбалансированной, охватывающей различные стили и регионы. Важно учитывать сочетаемость напитков с блюдами из основного меню. Коктейли должны включать классические и авторские миксы, а также безалкогольные варианты.

Классификация кофе и чая

Кофе делится на арабику и робусту, различается по методам обжарки и способам заваривания. Чай классифицируется по типу ферментации (зеленый, черный, улун) и регионам произрастания.

Декантация

Процесс декантации вина улучшает его вкус и аромат, отделяя осадок и насыщая кислородом. Это важный этап сервировки элитных вин.

Основы барного дела

Бармен должен владеть техникой смешивания напитков, знать рецепты классических и современных коктейлей, а также уметь общаться с гостями.

Знаменитые повара, кулинары, кондитеры

Известные мастера кулинарии, такие как Поль Бокюз, Гордон Рамзи и Пьер Эрме, внесли значительный вклад в развитие мировой гастрономии.

Сомелье

Специалист по вину, который консультирует гостей по выбору напитка, учитывая их предпочтения и сочетаемость с блюдами.

Бариста

Мастер по приготовлению кофе, знающий нюансы заваривания эспрессо, капучино и других кофейных напитков.

Эти профессии и знания необходимы для обеспечения высокого уровня сервиса и удовлетворения потребностей гостей.

Тема 14. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета.

Специальные формы обслуживания

Специальные формы обслуживания включают фуршеты, коктейльные вечеринки, шведский стол и банкеты. Каждая форма имеет свои особенности и требует тщательной подготовки.

Организация и обслуживание приемов и банкетов

Организация приема начинается с определения цели мероприятия, выбора места и составления меню. Важно учитывать количество гостей, бюджет и тематику события. Обслуживание включает встречу гостей, подачу блюд и напитков, а также уборку после мероприятия.

Основы этикета

Этикет за столом включает правильное использование столовых приборов, поведение во время беседы и правила поведения в общественных местах. Знание основ этикета помогает создавать приятное впечатление и поддерживать хорошие отношения с окружающими.

Тема 15. История и основные этапы развития русской кухни.

Древняя Русь (IX-XIII века): Основу рациона составляли зерновые культуры, овощи, грибы, ягоды и дичь. Характеризовалась простотой и использованием местных продуктов.

Московское царство (XIV-XVII века): Появились заимствования из европейской кухни, расширился ассортимент блюд благодаря развитию торговли. Популярными стали пироги, каши, щи и квас.

Имперский период (XVIII-XIX века): Под влиянием Петра I русская кухня обогатилась западноевропейскими элементами, такими как соусы и десерты. Развивались ресторанное дело и кулинарные школы.

Советский период (XX век): Стандартизация производства продуктов и упрощение рецептов привели к созданию массовой советской кухни. Появились столовые и фабрики-кухни.

Современность: Возрождение интереса к традиционным русским блюдам сочетается с инновациями и международными влияниями. Растет популярность авторских ресторанов и фермерской продукции.

Тема 16. Стили оформления интерьеров ресторанов.

Классический стиль: Традиционная мебель, пастельные тона, элегантные элементы декора. Подходит для ресторанов высокой кухни.

Модерн: Современный дизайн с чистыми линиями, нейтральными цветами и акцентом на функциональность. Отлично подходит для городских кафе и ресторанов.

Минимализм: Минимум мебели и аксессуаров, простота и лаконичность. Идеален для быстрого питания и современных концептуальных заведений.

Арт-деко: Богатый декор, контрастные цвета, блестящие поверхности. Создает роскошную атмосферу для эксклюзивных ресторанов.

Эко-стиль: Натуральные материалы, зеленые растения, природная цветовая гамма. Популярен среди поклонников здорового образа жизни.

Лофт: Открытые пространства, кирпичные стены, промышленные элементы. Хорошо смотрится в молодежных заведениях и барах.

Ретро: Винтажная мебель, ретро-элементы, ностальгические детали. Подходит для тематических кафе и ресторанов.

Этнический стиль: Использует элементы традиционной культуры определенной страны, создавая аутентичную атмосферу.

Тема 17. Техническое обеспечение индустрии питания.

Кухонные приборы: Плиты, духовые шкафы, микроволновые печи, грили и фритюрницы.

Холодильное оборудование: Холодильники, морозильные камеры, витрины-холодильники.

Посуда и инвентарь: Кастрюли, сковороды, ножи, тарелки, стаканы и столовые приборы.

Мойка и уборка: Посудомоечные машины, моющие средства, чистящие принадлежности.

Автоматизация и управление: POS-системы, кассовые аппараты, программное обеспечение для управления запасами и заказами.

Тема 18. Лечебно-профилактическое питание. Диеты: виды, значение.

Значение диет: Диеты помогают контролировать вес, улучшать обмен веществ, снижать риск хронических болезней и ускорять выздоровление.

Виды диет:

Низкокалорийные: Для снижения веса.

Безглютеновые: Для людей с непереносимостью глютена.

Гипоаллергенные: Исключают потенциальные аллергены.

Щадящие: Мягкие режимы питания для пациентов с заболеваниями ЖКТ.

Высококалорийные: Для восстановления сил после болезни.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о

взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология и организация питания услуг» составляет 156 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков антропологических знаний.

Таблица 4 - Содержание самостоятельной работы обучающихся

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. Состояние и перспективы развития отрасли. Пищевые модели и системы стран мира.	10	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 2. Пищевые запреты, табу, посты и обрядовая кулинария ведущих конфессий мира	11	Проработка конспекта, изучение

		материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.	10	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 4. Основы технологии производства продукции предприятиями питания	10	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 5. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.	11	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 6. Типы организации питания туристов.	10	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.	11	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной

		литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 8. Виды обслуживания и сервиса. Контроль качества продуктов питания.	10	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.	11	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 10. Назначение и правила составления меню. Виды меню.	11	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 11. Особенности составления меню для иностранных туристов, конфессиональных, национальных и возрастных групп.	10	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 12. Особенности составления карты вин и коктейлей. Классификация кофе и чая. Декантация. Основы барного дела. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.	10	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии

		занятия
Тема 13. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета	11	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 14. История и основные этапы развития русской кухни.	10	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии
Тема 15. Стили оформления интерьеров ресторанов. Техническое обеспечение индустрии питания. Лечебнопрофилактическое питание. Диеты: виды, значение	10	Проработка конспекта, изучение материалов лекции и учебной литературы, подготовка к опросу на занятии

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы психологии конфликта; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2

см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по дисциплине включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

как работать над рефератом

1. Продумайте тему своей работы, в общих чертах определите ее содержание, набросайте предварительный план;
2. Составьте список литературы, которую следует прочитать; читая ее, отмечайте и выписывайте все то, что должно быть включено в работу;
3. Разработайте как можно более подробный окончательный план и возле всех пунктов и подпунктов укажите, из какой книги или статьи следует взять необходимый материал;
4. Во вступлении к работе раскройте ее темы;
5. Последовательно раскрывайте все предусмотренные планом вопросы, обосновывайте, разъясняйте основные положения, подкрепляйте их конкретным примером;
6. Проявите свое личное отношение: отразите в работе собственные мысли и чувства;
7. Старайтесь писать грамотно, точно, кратко: разделите текст на абзацы; не допускайте пустословий и повторений.

Требования к написанию эссе.

В задании приводится некое утверждение. Нужно написать сочинение-рассуждение, в котором выражается собственное мнение автора касательно данного утверждения (opinion essay).

Эссе должно состоять минимум из 180 и максимум из 275 слов. Если написано меньше 180 слов, то задание проверке не подлежит и оценивается в 0 баллов. Если написано больше 275 слов, то «проверке подлежит только та часть работы, которая соответствует требуемому объёму».

Эссе написано верно, если показано отличное владение знаниями в области управления по следующим пяти критериям:

1. Решение коммуникативной задачи, т.е. содержание отражает все аспекты, указанные в задании; стилевое оформление речи выбрано правильно (соблюдается нейтральный стиль).

2. Текст организован максимально правильно, т.е. высказывание логично, структура текста соответствует предложенному плану; средства логической связи использованы правильно; текст разделён на абзацы.

3. Продемонстрирована отличная лексика, т.е. используемый словарный запас соответствует поставленной коммуникативной задаче; практически нет нарушений в использовании лексики.

4. Продемонстрировано умение аргументировать свое мнение, приводить доказательства.

Эссе должно быть чётко структурировано и включать в себя следующие части (каждая начинается с нового абзаца):

1. Вступление. Здесь необходимо обозначить проблему, указанную в задании. Важно перефразировать её, а не переписать слово в слово. Также следует дополнить этот тезис небольшим комментарием-пояснением. Закончить вступление можно риторическим вопросом.

2. Выражение собственного мнения. В данном абзаце необходимо тезисно отразить личное отношение автора к данной проблеме и подкрепить его 2-3 развернутыми аргументами. Важно, чтобы доводы были убедительными, ёмкими и логичными. Аргументы вводятся с помощью универсальных слов-связок и фраз.

3. Выражение противоположного мнения. Третий абзац эссе должен содержать точку зрения оппонента. Этот тезис также необходимо подкрепить 1-2 аргументами. Важно, чтобы аргументов у оппонента было на 1 меньше (т.е., если во 2-м абзаце у автора три аргумента, в 3-м должно быть два), потому что цель автора – доказать собственную правоту.

4. Несогласие с мнением оппонентов. Здесь следует опровергнуть мнение оппонента, выразить несогласие автора и подкрепить его 1-2 контраргументами (2 аргумента оппонента = 2 контраргумента автора).

5. Заключение. Последний абзац должен содержать обобщенный вывод касательно обсуждаемого вопроса, который также дополняется комментарием. Можно использовать универсальную фразу, которая заставит читателя задуматься над проблемой.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в устной или письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, круглый стол, кейс - задачи, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

Таблица 5 – Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия
-------------------------	------------------------

	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Состояние и перспективы развития отрасли. Пищевые модели и системы стран мира.	<i>Лекция-диалог</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 2. Пищевые запреты, табу, посты и обрядовая кулинария ведущих конфессий мира	<i>Обзорная лекция</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.	<i>Лекция-диалог</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 4. Основы технологии производства продукции предприятиями питания	<i>Обзорная лекция</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 5. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.	<i>Лекция-диалог</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 6. Типы организации питания туристов.	<i>Обзорная лекция</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.	<i>Лекция-диалог</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 8. Виды обслуживания и сервиса. Контроль качества продуктов питания.	<i>Обзорная лекция</i>	Опрос, эссе	Не предусмотрено
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.	<i>Лекция-диалог</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 10. Назначение и правила составления меню. Виды меню.	<i>Лекция-диалог</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 11. Особенности составления меню для иностранных туристов, конфессиональных, национальных и возрастных групп.	<i>Обзорная лекция</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 12. Особенности составления карты вин и коктейлей. Классификация кофе и чая. Декантация. Основы барного дела. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.	<i>Лекция-диалог</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 13. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета	<i>Обзорная лекция</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 14. История и основные этапы развития русской кухни.	<i>Лекция-диалог</i>	Опрос	Не предусмотрено
Тема 15. Стили оформления интерьеров ресторанов. Техническое обеспечение индустрии питания.	<i>Обзорная лекция</i>	Опрос, эссе, итоговый тест	Не предусмотрено

Лечебнопрофилактическое питание. Диеты: виды, значение			
--	--	--	--

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- - использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- - использование возможностей электронной почты преподавателя
- - использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- - использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- - использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды [*LMS Moodle «Электронное образование»*] или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров].

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех». <https://biblio.asu.edu.ru>
2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». www.studentlibrary.ru
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ, раздел «Легендарные

- книги». www.biblio-online.ru, <https://urait.ru/>
4. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru
5. Электронно-библиотечная система elibrary. <http://elibrary.ru>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология и организация услуг питания» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины (модуля) – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Состояние и перспективы развития отрасли. Пищевые модели и системы стран мира.	ПК-1	Опрос
Тема 2. Пищевые запреты, табу, посты и обрядовая кулинария ведущих конфессий мира	ПК-1	Опрос
Тема 3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.	ПК-1	Опрос
Тема 4. Основы технологии производства продукции предприятиями питания	ПК-1	Опрос
Тема 5. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.	ПК-1	Опрос
Тема 6. Типы организации питания туристов.	ПК-1	Опрос
Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.	ПК-1	Опрос
Тема 8. Виды обслуживания и сервиса. Контроль качества продуктов питания.	ПК-1	Опрос, эссе
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.	ПК-1	Опрос
Тема 10. Назначение и правила составления меню. Виды меню.	ПК-1	Опрос
Тема 11. Особенности	ПК-1	Опрос

составления меню для иностранных туристов, конфессиональных, национальных и возрастных групп.		
Тема 12. Особенности составления карты вин и коктейлей. Классификация кофе и чая. Декантация. Основы барного дела. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.	ПК-1	Опрос
Тема 13. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета	ПК-1	Опрос
Тема 14. История и основные этапы развития русской кухни.	ПК-1	Опрос
Тема 15. Стили оформления интерьеров ресторанов. Техническое обеспечение индустрии питания. Лечебнопрофилактическое питание. Диеты: виды, значение	ПК-1	Опрос, эссе, итоговый тест

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7– Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8 – Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать

	необходимые выводы
4 «хорошо »	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлет ворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовл етворительно »	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1-9

Опрос по темам занятий

1. Состояние и перспективы развития отрасли. Пищевые модели и системы стран мира.
2. Пищевые запреты, табу, посты и обрядовая кулинария ведущих конфессий мира.
3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.
4. Основы технологии производства продукции предприятиями питания.
5. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.
6. Типы организации питания туристов.
7. Основы технологии приготовления пищи.
8. Виды обслуживания и сервиса.
9. Контроль качества продуктов питания.

Темы для написания эссе.

Структура службы питания, взаимосвязь с другими службами.

Методы обслуживания потребителей, их характеристика. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.

Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.

Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню. Приведите вариант меню бизнес-ланча и бранча.

Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.

Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика. Приведите варианты меню континентального и американского завтраков.

Тема 10-18.

Вопросы для опроса по темам занятия.

1. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.
2. Назначение и правила составления меню. Виды меню.
3. Особенности составления меню для иностранных туристов, профессиональных, национальных и возрастных групп.
4. Особенности составления карты вин и коктейлей. Классификация кофе и чая. Декантация. Основы барного дела. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.
5. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета.
6. История и основные этапы развития русской кухни.
7. Стили оформления интерьеров ресторанов.
8. Техническое обеспечение индустрии питания.
9. Лечебно-профилактическое питание. Диеты: виды, значение

Темы для написания эссе:

Структура и организация работы банкетной службы.
Организация самообслуживания в предприятиях питания.
Современные формы самообслуживания.
Организация работы службы обслуживания.
Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания.

Примерные задания для итогового тестирования:

Вопрос 1: Что такое "цикл блюд"?

а) Последовательность подачи блюд на столе. б) Совокупность блюд, подаваемых в одном приеме пищи. в) Планируемый набор блюд на неделю. **д) Все вышеперечисленное.**

Вопрос 2: Какие этапы включает в себя процесс обслуживания гостей в ресторане?

а) Встреча и рассадка гостей, прием заказа, подача блюд, расчет. б) Прием заказа, встреча и рассадка гостей, подача блюд, расчет. в) Рассадка гостей, встреча, прием заказа, подача блюд, расчет. д) Встреча гостей, прием заказа, рассадка, подача блюд, расчет.

Вопрос 3: Опишите технологию приготовления борща.

а) Сначала варят бульон, потом добавляют свеклу, капусту, картофель, морковь, лук и томатную пасту. б) Сначала обжаривают свеклу, потом добавляют капусту, картофель, морковь, лук и томатную пасту. в) Сначала варят бульон, потом добавляют капусту, картофель, морковь, лук и томатную пасту. **д) Сначала варят бульон, потом добавляют свеклу, капусту, картофель, морковь, лук и томатную пасту.**

Вопрос 4: Какие документы необходимы для открытия нового ресторана?

а) Лицензия на продажу алкоголя, разрешение от Роспотребнадзора, договор аренды помещения. **б) Лицензия на продажу алкоголя, свидетельство о регистрации ИП или ООО, договор аренды помещения.** в) Лицензия на продажу алкоголя, разрешение от пожарной службы, договор аренды помещения. д) Лицензия на продажу алкоголя, разрешение от Роспотребнадзора, свидетельство о регистрации ИП или ООО.

Вопрос 5: Объясните разницу между полным и неполным обслуживанием.

а) Полное обслуживание включает подготовку стола, подачу блюд и уборку, тогда как неполное обслуживание подразумевает самостоятельную подачу блюд гостями. б) Неполное обслуживание включает подготовку стола, подачу блюд и уборку, тогда как полное обслуживание подразумевает самостоятельную подачу блюд гостями. **в) Полное обслуживание включает встречу гостей, прием заказа, подачу блюд и расчет, тогда как неполное обслуживание подразумевает самостоятельную подачу блюд гостями.** д) Неполное обслуживание включает встречу гостей, прием заказа, подачу блюд и расчет, тогда как полное обслуживание подразумевает самостоятельную подачу блюд гостями.

Вопрос 6: Как правильно хранить скоропортящиеся продукты?

а) В холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. б) В морозильной камере при температуре ниже -18°C. в) В прохладном месте при температуре от +10°C до +15°C. д) В сухом месте при комнатной температуре.

Вопрос 7: Какой документ регулирует санитарно-гигиенические нормы на предприятии общественного питания?

a) ГОСТ Р 50762-2007. b) СП 2.3.6.1079-01. c) СанПиН 2.3.2.1324-03. d) ТУ 9185-001-07509505-2010.

Вопрос 8: Какие существуют способы тепловой обработки продуктов?

a) Варка, жарка, запекание, тушение. b) Варка, копчение, запекание, тушение. c) Жарка, выпечка, запекание, тушение. d) Копчение, жарка, варка, тушение.

Вопрос 9: Что такое "mise en place"?

a) Французский термин, означающий "все на своем месте". b) Английский термин, означающий "подготовка рабочего места". c) Итальянский термин, означающий "готовность к работе". d) Испанский термин, означающий "организация рабочего пространства".

Вопрос 10: Опишите процедуру расчета гостей в ресторане.

a) Официант приносит счет, гость оплачивает наличными или картой, официант возвращает сдачу или чек. b) Гость сам идет к кассе, оплачивает счет, получает чек. c) Официант приносит терминал для оплаты картой, гость вводит пин-код, официант возвращает чек. d) Гость оплачивает счет заранее, официант приносит чек после подачи блюд.

**Перечень вопросов и заданий,
выносимых на зачет:**

1. Современные модели взаимодействия поставщиков и предприятий общественного питания.
2. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
3. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.
5. Разработка модели тематического стола на 2 персоны.
6. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов.
8. Разработка модели карты блюд тематического ресторана.
9. Роль и значение сомелье в повышении качества предоставляемых услуг.
10. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
11. Эстетизация ресторанного интерьера как способ привлечения потребителя.
12. Разработка модели карты блюд ресторана высшего класса.
13. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
14. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
15. Роль продовольственного снабжения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
16. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала предприятия общественного питания.
17. Организация работ с алкогольными напитками в предприятиях общественного питания.
18. Особенности формирования регионального рынка кофеен.
19. Диагностика меню как маркетинговый инструмент продаж.
21. Принципы формирования винного ассортимента в ресторанах и барах.
22. Анализ модных тенденций развития рынка услуг питания.
23. Производственный контроль качества услуг питания.
24. Ресторан-клуб как перспективная модель предприятия общественного питания.

25. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.
26. Особенности формирования кадрового потенциала по основным рабочим профессиям ресторанной индустрии.
27. Столовая посуда и белье ресторанов как элемент формирования «атмосферики» предприятия.

**Перечень вопросов и заданий,
выносимых на экзамен:**

1. Технология формирования сетевого рынка услуг питания.
2. Особенности формирования рынка предприятий русской национальной кухни.
3. Особенности организации служб питания при гостиницах.
4. Услуги предприятий быстрого обслуживания, особенности формирования и продвижения.
5. Проблемы формирования товарных запасов в предприятиях питания
6. Делопроизводственное обеспечение управления персоналом предприятия общественного питания.
7. Анализ современного состояния услуг предприятий общественного питания ВГУЭС.
8. Разработка пакета нормативных документов для организации работы основных производственных цехов ресторана.
9. Бариста на рынке ресторанных услуг.
10. Ресторанный текстиль как имиджевая составляющая предприятия.
11. Особенности организации винных погребов ресторанов.
12. Менеджер по персоналу: профессиональный подбор и работа с кадрами на предприятиях общественного питания.
13. Аранжировка процесса декантации вин в ресторанах.
14. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.
15. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата fast-food.
- 19
16. Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.
17. Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.
18. Организация услуг питания туристов на транспорте.
19. Организация услуг питания в местах массового отдыха.
20. PR-сопровождение предприятия общественного питания.
21. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.
22. Банкетные услуги и особенности их организации.
23. Рекламно-сувенирная продукция предприятий общественного питания.

Таблица 9 – Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции				
ПК-1 – способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности				
1	Задание закрытого типа	Какие документы выдают командировочному или его организации: 1) анкета, чек, счет-фактура, акт выполненных работ.	2	3 мин.

		<p>2) счет, чек, счет-фактура, акт выполненных работ.</p> <p>3) анкета, счет, чек, акт выполненных работ.</p> <p>4) счет, анкета, чек, счетфактура.</p>		
2		<p>Какие документы должен иметь при себе иностранец для поселения в гостиницу?</p> <p>1)паспорт (с визой).</p> <p>2)паспорт (с визой) и приглашение.</p> <p>3)паспорт (с визой) и миграционная карта.</p> <p>4)миграционная карта</p>	3	3 мин.
3		<p>Иностранного гражданина следует снимать с миграционного учета:</p> <p>1) не позднее чем в полдень дня, следующего за днем убытия.</p> <p>2) в день его убытия.</p> <p>3) в течение рабочего дня, следующего за днем убытия.</p> <p>4) нет правильного ответа</p>	1	3 мин.
4		<p>Что такое RevPAR в гостиничном бизнесе?</p> <p>1) доход с одного номера.</p> <p>2) показатель прибыльности.</p> <p>3) показатель рентабельности.</p> <p>4) средняя цена номера.</p> <p>5) загрузка номерного фонда</p>	1	3 мин.
5		<p>Что такое ADR в гостиничном бизнесе?</p> <p>1) показатель прибыльности.</p> <p>2) средняя цена номера.</p> <p>3) загрузка номерного фонда.</p> <p>4) доход с одного номера.</p> <p>5) показатель рентабельности.</p>	2	3 мин.
6	Задание открытого типа	<p>Ситуационная задача:</p> <p>В отеле «Орбита» гости планируют провести деловое мероприятие в конференц-</p>	Создание бронирования на аренду	3 мин.

		<p>зале отеля. Создайте бронирование на аренду конференц-зала в АСУ «Контур Отель». Назовите основные этапы бронирования</p>	<p>конференц-зала в АСУ «Контур Отель» включает в себя следующие действия: 1) в разделе «Бронирован ия» следует перейти на шахматку почасовых объектов. 2) забронировать зал на фамилию гостя. 3) далее следует отразить детали мероприятия (количество участников; что подготовить в зале и т.д.).</p>	
7		<p>Ситуационная задача: В гостинице «Орбита» гости решили, что будут выезжать позже стандартного времени выезда и хотят заказать поездку в аэропорт к выезду. Добавьте в счет дополнительные услуги и примите оплату в АСУ «Контур Отель». Какие будут Ваши действия?</p>	<p>Действия администратора отеля будут включать в себя следующее: 1) следует добавить корректировки по времени выезда в «Календаре бронирования» и получить дополнительную оплату за позднее выселение (согласно</p>	3 мин.

			<p>правилам позднего выезда, установленным в гостинице в «Настройках».</p> <p>2) далее – оформить гостям трансфер в аэропорт. Нажать «Услуги», далее - «Добавить услуги» (выбрать необходимо е), далее - «Добавить и перейти к оплате». Выбрать «Принять оплату».</p> <p>3) предоставить гостям квитанцию- договор из вкладки «Расчет».</p>	
8		<p>Ситуационная задача: На электронную почту отеля «Орбита» пришла заявка на бронирование для гостя от организации. Компания хочет получить счет, чтобы оплатить гостиницу банковским переводом. Какие будут Ваши действия?</p>	<p>Действия администратора отеля будут включать в себя следующее: 1) пройти в раздел «Профили гостей», далее- в «Контрагенты».</p> <p>Нажать «Добавить профиль контрагента». Заполнить данные и</p>	3 мин.

			<p>сохранить. 2) пройти в раздел «Бронирование» на главной панели. Создать бронирование со ссылкой «Бронирует контрагент», выбрав нужного партнера. 3) сформировать счет для организации, которая забронировала номер – нажать «Все актуальные», далее – открыть нужное бронирование. Перейти во вкладку «Расчет» и нажать «Счет на оплату». Выбрать контрагента, нажав «Сохранить в формате xls»</p>	
9		<p>Ситуационная задача: Один из гостей гостиницы «Орбита» хочет выехать из отеля. Какие будут Ваши действия?</p>	<p>Для того, чтобы выселить гостя администратору отеля следует: 1) найти бронирования в календаре или на вкладке «Сегодня». 2) нажать «Выселить</p>	3 мин.

			<p>гостя». При этом в сервисе появится сообщение о том, что гостя необходимо не забыть снять с учета в МВД – это нужно сделать отдельно в разделе «Регистрация в МВД». Если выезжает гражданин РФ, его нужно снять с учета в течение суток с момента выселения. Если выезжает иностранный гражданин, следует уведомить об этом УВМ МВД не позднее 12 часов рабочего дня, следующего за днем убытия</p>	
10		<p>Ситуационная задача: После отъезда гостя из гостиницы «Орбита» администратору отеля следует поручить горничным убрать номер. Какие будут действия администратора в этом случае?</p>	<p>Для того, чтобы поручить горничным убрать номер администратору отеля следует:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) зайти в раздел «Задачи». 2) назначить генеральную уборку номера, из которого выехали гости. 3) перейти в календарь бронирований. Найти все бронирования (на текущий момент), поручить горничным 	3 мин.

			несколько текущих уборок в других номерах.	
--	--	--	--	--

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины и в Центре мониторинга и аудита качества обучения.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

Таблица 10 – Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Тестирование по теме № 1	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
Блок бонусов				
5.				
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			10	

Таблица 11 – Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие (два и более)	-2

Не готов к практической части занятия	-4
Пропуск лекций без уважительных причин (за одну лекцию)	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

Таблица 12 – Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	Зачтено
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	Не зачтено

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература:

1. Алексеев Н.П., Ресторанный сервис. Restaurantservice/ Алексеева Н.П.- М. : ФЛИНТА, 2016. – 328 с. [Доступ через ЭБС «Консультант студента» <https://www.studentlibrary.ru/ru/book/ISBN9785976509726.html>]
2. Васюкова А.Т., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А. Т. - М. : Дашков и К, 2014. - 416 с.
- ISBN 978-5-394-02181-7 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394021817.html>
3. Димитриев, Д. А. Питание, физическая активность и здоровье / Димитриев Д. А. - Казань : Издательство КНИТУ, 2017. - 128 с. - ISBN 978-5-7882-2347-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788223476.html>

8.2. дополнительная литература:

1. Родионова Н.С. и др. Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учеб. пособие / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова - Воронеж: ВГУИТ, 2016. - 126 с. - [Доступ через ЭБС «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785000322130.html>]
2. Саленко, Е. А. Питание и удобрение овощных, плодово-ягодных культур и винограда : учебное пособие / Саленко Е. А. , Есаулко А. Н. , Агеев В. В. - Ставрополь : АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2018. - 215 с. - ISBN 978-5-9596-1434-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785959614348.html>
3. Цопкало Л.А., Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Цопкало Л.А. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2013. - 230 с. - ISBN 978-5- 7782-2325-7 - Режим доступа:

<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778223257.html>

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех». <https://biblio.asu.edu.ru>

2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента»: www.studentlibrary.ru.

3. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru

4. Справочная правовая система КонсультантПлюс: <http://www.consultant.ru>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. Для инвалидов содержание рабочей программы дисциплины может определяться также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).