

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
_____ А. Н. Леухин

«28» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий менеджмента
_____ Е. В. Крюкова

«28» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ

Составитель(и)	Палаткин В.В. доцент кафедры ППСИ Палагина М.Ю., ассистент кафедры ППСИ; 43.03.02 ТУРИЗМ
Направление подготовки / специальность	
Направленность (профиль) ОПОП	Технология и организация туроператорских и турагентских услуг
Квалификация (степень)	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год приёма	2023
Курс	4
Семестр(ы)	7-8

Астрахань - 2024 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.2. Задачи освоения дисциплины: 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) программы подготовки бакалавров очного отделения по направлению 43.03.02 Туризм. Профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг» и осваивается в 7 и 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: управления и организации деятельности на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) 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:

в) профессиональных (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	ИПК 1.1. Знает: Осуществляет подбор персонала туристского предприятия в соответствии с	ИПК 1.2. Умеет: Осуществляет руководство трудовым коллективом, хозяйственными и	ИПК 1.3. Владеет:

решения об организации туристской деятельности.	профессиональными задачами деятельности.	финансово-экономическими процессами туристской организации.	
---	--	---	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем дисциплины - **6 зачетных единиц**, в том числе 20 часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (из них лекционных – 8 часов, практических – 12 часов), самостоятельная работа – 196 часов. Итоговый контроль: 7 семестр – зачет, 8 семестр – экзамен.

Таблица 2. Структура и содержание дисциплины

Раздел, тема дисциплины	Семестр	Контактная работа (в часах)			Самостоят. работа		Форма текущего контроля успеваемости, Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Л	ПЗ	ЛР	КР	СР	
Тема 1. Состояние и перспективы развития отрасли. Пищевые модели и системы стран мира.	7	1	1			13	Опрос
Тема 2. Пищевые запреты, табу, посты и обрядовая кулинария ведущих конфессий мира.		-	1			13	Опрос
Тема 3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.		1	1			13	Презентация
Тема 4. Основы технологии производства продукции предприятиями питания.		-	-			13	Тест
Тема 5. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.		1	-			13	Опрос
Тема 6. Типы организации питания туристов.		-	1			13	Презентация
Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.		1	1			13	Опрос
Тема 8. Виды обслуживания и сервиса. Контроль качества продуктов питания.		-	1			13	Опрос зачет
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.	8	1	1			13	Опрос

Тема 10. Назначение и правила составления меню. Виды меню.	-	1			13	Опрос
Тема 11. Особенности составления меню для иностранных туристов, профессиональных, национальных и возрастных групп.	1	1			13	Опрос
Тема 12. Особенности составления карты вин и коктейлей. Классификация кофе и чая. Декантация. Основы барного дела. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.	1	-			13	Опрос
Тема 13. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета.	-	1			13	Тест
Тема 14. История и основные этапы развития русской кухни.	-	1			13	Реферат
Тема 15. Стили оформления интерьеров ресторанов. Техническое обеспечение индустрии питания. Лечебно-профилактическое питание. Диеты: виды, значение.	1	1			14	Проект
Итого: 216 ч.	8	12			196	Экзамен

Таблица 3 - Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых в них 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.	15	+			1
Тема 2. Пищевые запреты, табу, посты и обрядовая кулинария ведущих конфессий мира.	14	+			1
Тема 3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.	15	+			1
Тема 4. Основы технологии производства продукции предприятиями питания.	13	+			1
Тема 5. Нормативно-технологическая	14	+			1

документация в сфере питания.					
Тема 6. Типы организации питания туристов.	14	+			1
Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.	15	+			1
Тема 8. Виды обслуживания и сервиса. Контроль качества продуктов питания.	14	+			1
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.	15	+			1
Тема 10. Назначение и правила составления меню. Виды меню.	14	+			1
Тема 11. Особенности составления меню для иностранных туристов, конфессиональных, национальных и возрастных групп.	15	+			1
Тема 12. Особенности составления карты вин и коктейлей. Классификация кофе и чая. Декантация. Основы барного дела. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.	14	+			1
Тема 13. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета.	14	+			1
Тема 14. История и основные этапы развития русской кухни.	14	+			1
Тема 15. Стили оформления интерьеров ресторанов. Техническое обеспечение индустрии питания. Лечебно-профилактическое питание. Диеты: виды, значение.	16	+			1
<i>Итого</i>	<i>216</i>	<i>1</i>			<i>1</i>

Краткое содержание каждой темы дисциплины

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

Современное состояние и тренды развития отрасли общественного питания в мире. Распространение международных сетей и их адаптация под местные вкусы и традиции. Цифровизация (онлайн-заказы, доставка, cashless оплата), автоматизация процессов, использование big data для анализа спроса, роботизация кухонь. Рост франчайзинга и управляющих компаний, обеспечивающих стандартизацию и эффективность. Фокус на опыт потребителя. Создание концепций, ориентированных на эмоции, уникальную атмосферу,

интерактивность. Тренд на экологичную упаковку, локальные продукты (farm-to-table), энергосберегающие технологии, социальную ответственность.

Пищевые модели и системы питания различных стран и регионов. Факторы формирования: география, климат, религия, история, экономика, сельское хозяйство. Сравнительный анализ ключевых моделей. Перспективы развития услуг питания в России.

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

Понятия: пищевые запреты (полный отказ от продукта), табу (священный запрет, нарушение которого карается), пост (временное ограничение по составу, количеству или времени приема пищи), обрядовая кулинария (специальные блюда для религиозных праздников и ритуалов).

Влияние на гостеприимство. Необходимость учета при формировании меню, закупке сырья, подготовке персонала, сервировке и коммуникации. Пищевые нормы ведущих мировых конфессий: иудаизм, ислам, христианство, католицизм, индуизм, буддизм. Практическое значение для индустрии питания. Создание специальных меню (халяль, кошер, постное, вегетарианское), четкая маркировка.

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

Рестораны. Широкий выбор блюд, высокий уровень сервиса, специализированная кухня (например, французская, итальянская). Класс-люкс, премиум, средний класс и эконом-класс. 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.

Закупка сырья. Выбор поставщиков, проверка документов и сертификатов качества. Хранение. Соблюдение температурных режимов и сроков годности. Подготовка ингредиентов: очистка, нарезка, измельчение. Приготовление блюд: тепловая обработка, комбинирование ингредиентов. 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 пищевых 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. Контроль качества продуктов питания.

Самообслуживание: клиенты самостоятельно выбирают и оплачивают блюда, как в столовых и фастфудах. Официантское обслуживание: персонал принимает заказы, приносит блюда и рассчитывает посетителей, обеспечивая индивидуальный подход. Комбинированное обслуживание: сочетание элементов самообслуживания и работы официантов, популярно в семейных ресторанах. Кейтеринг: организация питания вне заведения, например, на мероприятиях и торжествах. Доставка: блюда доставляются клиенту домой или в офис через онлайн-заказы.

Тема 9. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.

Проверка сырья: анализ состава, органолептических показателей, микробиологических характеристик. Мониторинг производства: контроль технологических процессов, соблюдение санитарных норм. Лабораторные испытания: химический анализ, тестирование на наличие вредных веществ и микроорганизмов. Оценка готовой продукции: проверка вкусовых качеств, внешнего вида, упаковки. Документирование: ведение отчетности и сертификация продукции.

Тема 10. Назначение и правила составления меню. Виды меню.

Личная гигиена персонала: регулярное мытье рук, ношение чистой одежды и головных уборов. Чистота помещений: поддержание порядка на кухне, регулярная уборка и дезинфекция оборудования. Хранение продуктов: соблюдение температурных режимов и сроков годности, правильное размещение товаров. Обращение с отходами: своевременное удаление мусора, предотвращение загрязнений. Использование чистых инструментов: применение отдельных досок и ножей для разных типов продуктов.

Тема 11. 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 12. 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 13. 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 14. 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 15. Стили оформления интерьеров ресторанов. Техническое обеспечение индустрии питания. Лечебно-профилактическое питание. Диеты: виды, значение.

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.

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.

Лечебно-профилактическое питание. Диеты: виды, значение. Значение диет: Диеты помогают контролировать вес, улучшать обмен веществ, снижать риск хронических болезней и ускорять выздоровление. Виды диет.

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 услуг питания» составляет 196 часов.

Таблица 4 - Содержание самостоятельной работы обучающихся

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
<i>Тема 1. Пищевые модели и системы питания различных стран и регионов.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 2. Пищевые нормы ведущих мировых конфессий: иудаизм, ислам, христианство, католицизм, индуизм, буддизм.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 4. Основы технологии производства продукции предприятиями питания.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 5. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 6. Типы организации питания туристов.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 8. Контроль качества продуктов питания.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 9. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 10. Назначение и правила составления меню.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 11. Особенности составления меню для иностранных туристов, конфессиональных, национальных и возрастных групп.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 12. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 13. Основы этикета.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 14. Основные этапы развития русской кухни.</i>	13	Письменное домашнее задание
<i>Тема 15. Лечебно-профилактическое питание. Диеты: виды, значение.</i>	14	Письменное домашнее задание

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 презентации

Количество слайдов должно быть не меньше 15. Презентация должна иметь слайд – оглавление, откуда можно было бы попасть как на один из разделов (групп) слайдов, так и на каждый из слайдов в отдельности (для реализации использовать свои интерактивные или стандартные управляющие кнопки). Презентация должна быть содержательной. Использовать единый стиль оформления. На слайдах поля, не менее 1 см с каждой стороны. «Светлый текст на темном фоне» или «темный текст на светлом фоне». Допускаемый размер шрифта – не менее 20 пт., рекомендуемый размер шрифта ≥ 24 пт.

Требования к устному опросу

Развернутый ответ ученика должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях. Критерии оценки: 1) полнота и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа.

Требования к составлению реферата

Реферирование, или составление реферата — это краткое изложение содержания теоретического материала. Реферат должен быть написан научным языком. Структура реферата: название реферата; основная идея или суть, основные аспекты теории или концепции, вывод. Средний объем реферата – от 500 до 2500 печатных знаков.

Требования к составлению программы, проекта.

Программа, проект — это совокупность, система социальных мероприятий, направленных на решение конкретной социальной проблемы. Проект -это способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы (технология), которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом; это совокупность приёмов, действий учащихся в их определённой последовательности для достижения поставленной задачи — решения проблемы, лично значимой для учащихся и оформленной в виде некоего конечного продукта. Структура: тема, актуальность, цель, задачи, система мероприятий, сроки, ответственные, формы и методы работы, желаемый результат, предполагаемые риски. Средний объем – от 12 до 15 стр.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

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>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. Пищевые запреты, табу, посты и обрядовая кулинария ведущих конфессий мира.	<i>Не предусмотрено</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. Классификация и типизация предприятий питания, их особенности.	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. Основы технологии производства	<i>Не предусмотрено</i>	<i>Не предусмотрено</i>	<i>Не предусмотрено</i>

продукции предприятиями питания.			
Тема 5. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Не предусмотрено</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 6. Типы организации питания туристов.	<i>Не предусмотрено</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 8. Виды обслуживания и сервиса. Контроль качества продуктов питания.	<i>Не предусмотрено</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 10. Назначение и правила составления меню. Виды меню.	<i>Не предусмотрено</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 11. Особенности составления меню для иностранных туристов, конфессиональных, национальных и возрастных групп.	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 12. Особенности составления карты вин и коктейлей. Классификация кофе и чая. Декантация. Основы барного дела. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры. Сомелье. Бариста.	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Не предусмотрено</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 13. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета.	<i>Не предусмотрено</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 14. История и основные этапы развития русской кухни.	<i>Не предусмотрено</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 15. Стили оформления интерьеров	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, Практическое задание</i>	<i>Не предусмотрено</i>

ресторанов. Техническое обеспечение индустрии питания. Лечебно- профилактическое питание. Диеты: виды, значение.			
--	--	--	--

6.2. Информационные технологии

При реализации различных видов учебной и внеучебной работы используются следующие информационные технологии:

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников 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 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
Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Google Chrome	Браузер
Notepad++	Текстовый редактор
OpenOffice	Пакет офисных программ
Opera	Браузер
Paint .NET	Растровый графический редактор

VLC Player	Медиапроигрыватель
WinDjView	Программа для просмотра файлов в формате DJV и DjVu

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com <i>Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</i>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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 и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

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

Контролируемые раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1,2,5,7,8,9,10,11,12	ПК-1	Опрос
Тема 3,6	ПК-1	Презентация
Тема 14	ПК-1	Реферат
Тема 4,13	ПК-1	Тест
Тема 15	ПК-1	Проект

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

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

5 «отлично»	-дается комплексная оценка предложенной ситуации; -демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; - последовательное, правильное выполнение всех заданий; -умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.
4 «хорошо»	-дается комплексная оценка предложенной ситуации; -демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять; - последовательное, правильное выполнение всех заданий; -возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя; -умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы.
3 «удовлетворительно»	-затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; -неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя; -выполнение заданий при подсказке преподавателя; - затруднения в формулировке выводов.
2 «неудовлетворительно»	- неправильная оценка предложенной ситуации; -отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения учебной дисциплины

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 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание при подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задание

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

Тема 1. Понятие и причины девиантного поведения

Вопросы для обсуждения:

1. Пищевые модели и системы питания различных стран и регионов.
2. Факторы формирования: география, климат, религия, история, экономика, сельское хозяйство.
3. Сравнительный анализ ключевых моделей.
4. Перспективы развития услуг питания в России.

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

Вопросы для обсуждения:

1. Пищевые нормы ведущих мировых конфессий: иудаизм, ислам, христианство, католицизм, индуизм, буддизм.
2. Практическое значение для индустрии питания.
3. Создание специальных меню (халяль, кошер, постное, вегетарианское), четкая маркировка.

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

Презентация на тему «Классификация и типизация предприятий питания, их особенности»

Тема 4. Основы технологии производства продукции предприятиями питания.

Тест.

1. Какой из перечисленных документов является **ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ** для проверки при закупке мяса у нового поставщика?
 - а) Рекламный буклет поставщика.
 - б) Декларация о соответствии (или сертификат соответствия) Таможенного союза (ЕАЭС) на продукцию.
 - в) Письменные отзывы других ресторанов.
 - г) Финансовый отчет поставщика за прошлый год.
2. Что такое «товарное соседство» при хранении продуктов на складе?
 - а) Размещение самых дорогих продуктов на верхних полках.
 - б) Хранение продуктов в алфавитном порядке.
 - в) Совместное хранение продуктов со схожими органолептическими свойствами и требованиями к температурно-влажностному режиму.
 - г) Хранение всех продуктов в одной общей камере для экономии места.
3. Какой температурный режим является оптимальным для хранения охлажденной рыбы в холодильной камере?
 - а) от -2°C до $+2^{\circ}\text{C}$
 - б) от $+4^{\circ}\text{C}$ до $+8^{\circ}\text{C}$
 - в) от -18°C и ниже
 - г) комнатная температура ($+18^{\circ}\text{C}$)
4. Каков основной принцип FIFO, применяемый при хранении сырья?
 - а) «Быстро взял — быстро положил».
 - б) «Первый пришел — первый ушел» (партия, поступившая раньше, используется в первую очередь).
 - в) «Самый дорогой продукт используется в последнюю очередь».
 - г) «Самый тяжелый продукт хранится внизу».

5. Что из перечисленного НЕ относится к основным целям механической кулинарной обработки сырья (очистка, нарезка)?

- а) Придание продукту требуемой формы и размера.
- б) Удаление несъедобных или поврежденных частей.
- в) Ускорение последующей тепловой обработки.
- г) Уничтожение патогенных микроорганизмов.

6. Как называется технологический документ, в котором указаны точная рецептура, последовательность операций и нормы закладки сырья для конкретного блюда?

- а) Товарный отчет.
- б) Меню.
- в) Технологическая карта.
- г) Накладная.

7. Что является главной целью тепловой кулинарной обработки (варка, жарка, тушение)?

- а) Только улучшение вкуса и аромата продукта.
- б) Доведение продукта до кулинарной готовности и обеспечение его безопасности для потребителя.
- в) Только уменьшение объема продукта.
- г) Изменение цвета продукта для привлекательности.

8. При комбинировании ингредиентов в салатах, особенно заправленных соусами на основе майонеза, важно соблюдать правило:

- а) Смешивать все ингредиенты за 2-3 часа до подачи для пропитки.
- б) Смешивать ингредиенты непосредственно перед подачей, чтобы избежать заветривания и ухудшения консистенции.
- в) Сначала смешать все сухие ингредиенты, а соус добавлять в тарелке.
- г) Использовать для смешивания только деревянные ложки.

9. Что такое «экспедиция» в процессе реализации продукции на предприятии питания?

- а) Отдел, отвечающий за поиск новых поставщиков.
- б) Зона, где официанты получают от поваров готовые заказы и проверяют их комплектность и оформление перед подачей гостю.
- в) Процесс вывоза мусора с предприятия.
- г) Поездка шеф-повара на рынок за продуктами.

10. Ключевое правило санитарии при подаче блюд гостю, которое должен помнить официант:

- а) Брать тарелки за край, не касаясь пальцами поверхности, контактирующей с пищей.
- б) Подавать самые горячие блюда первыми.
- в) Рассказывать гостю историю каждого блюда.
- г) Ставить все блюда на стол одновременно, независимо от их температуры.

Ответы к тесту:

1 - б) Декларация о соответствии (или сертификат соответствия) — это обязательный документ, подтверждающий безопасность пищевой продукции.

2 - в) Совместное хранение продуктов со схожими свойствами и режимами (например, нельзя хранить рыбу рядом с маслом, чтобы не произошло переопределение запахов).

3 - а) от -2°C до $+2^{\circ}\text{C}$ — оптимальный режим для охлажденной рыбы, максимально сохраняющий ее качество.

4 - б) «Первый пришел — первый ушел» — принцип ротации запасов, который предотвращает порчу и просрочку продуктов.

5 - г) Уничтожение патогенных микроорганизмов — это задача тепловой обработки, а не механической.

6 - в) Технологическая карта — основной технологический документ на производстве.

7 - б) Главная цель — кулинарная готовность и безопасность (уничтожение микробов, инактивация ферментов).

8 - б) Смешивать непосредственно перед подачей — золотое правило для многих салатов, чтобы сохранить текстуру и свежесть.

9 - б) Экспедиция — это финальный контрольный пункт на кухне, где происходит передача готовых блюд в зал.

10 - а) Не касаться поверхности тарелки, контактирующей с пищей — базовое правило сервировки для соблюдения санитарных норм.

Тема 5. Нормативно-технологическая документация в сфере питания.

Вопросы для обсуждения:

1. Система нормативно-технологической документации: иерархия и сфера применения
2. Технологические карты и технико-технологические карты (ТТК) как основа производственного процесса
3. Санитарные правила и нормы (СанПиН, СП) как основа безопасности предприятия питания
4. Технические условия (ТУ) и стандарты организации (СТО): разработка требований к сырью и фирменной продукции
5. Организация документооборота и контроль соблюдения НТД на предприятии

Тема 6. Типы организации питания туристов.

Презентация на тему «Типы организации питания туристов».

Тема 7. Основы технологии приготовления пищи.

Вопросы для обсуждения:

1. Подготовка ингредиентов: мытьё, очистка, нарезка.
2. Тепловая обработка: варка, жарка, запекание, тушение.
3. Смешивание и оформление: комбинирование компонентов, добавление специй, украшение.
4. Контроль качества: оценка вкуса, консистенции, внешнего вида.

Тема 8. Виды обслуживания и сервиса. Контроль качества продуктов питания.

Вопросы для обсуждения:

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 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. Санитарно-гигиенические требования в индустрии питания.

Вопросы для обсуждения:

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. Назначение и правила составления меню. Виды меню.

Вопросы для обсуждения:

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

Вопросы для обсуждения:

1. Особенности составления меню для иностранных туристов,
2. Особенности составления меню для конфессиональных групп,
3. Особенности составления меню для 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.

Вопросы для обсуждения:

1. Особенности составления карты вин и коктейлей.
2. Классификация кофе и чая.
3. Декантация.
4. Основы барного дела.
5. Знаменитые повара, кулинары, кондитеры.
6. Сомелье.
7. Бариста.

Тема 13. Специальные формы обслуживания. Организация и обслуживание приемов и банкетов. Основы этикета.

Тест.

1. Какой из перечисленных форматов специального обслуживания предполагает, что гости едят и общаются преимущественно стоя, а блюда подаются в виде небольших закусок, которые можно есть без приборов?
 - а) Банкет за столом с полным обслуживанием
 - б) Фуршет

- в) Шведский стол (Buffet)
- г) Коктейльный вечер (коктейль-пати)

2. Главное отличие «шведского стола» (буфета) от «фуршета» заключается в том, что:

- а) На фуршете гости всегда сидят за столами.
- б) На шведском столе гости самостоятельно накладывают себе основные блюда и гарниры из общих блюд, стоящих на линии раздачи.
- в) Фуршет проводится только в вечернее время.
- г) Шведский стол предполагает исключительно сладкое меню.

3. Первым и самым важным этапом организации любого банкета является:

- а) Заказ цветов и музыки.
- б) Определение цели мероприятия, бюджета и примерного количества гостей.
- в) Составление детального меню.
- г) Рассылка приглашений.

4. При обслуживании банкета-фуршета основная задача официанта – это:

- а) Сидеть за столом вместе с гостями.
- б) Обслуживать гостей по принципу «один официант – один гость».
- в) Своевременно пополнять блюда и закуски на фуршетной линии, следить за чистотой и убирать использованную посуду.
- г) Готовить блюда на виду у гостей.

5. Как правильно расположить столовые приборы для индивидуальной сервировки, если гость будет обедать, начиная с закуски?

- а) Вилку и нож для основного блюда кладут ближе всего к тарелке.
- б) Приборы раскладывают в порядке использования: начиная от тарелки и двигаясь к краю стола, первыми лежат приборы для закуски, затем для основного блюда.
- в) Все вилки кладут справа, а все ножи — слева.
- г) Приборы кладут в центр тарелки.

6. Если во время банкета вы решили на время отлучиться из-за стола, куда следует положить столовые приборы?

- а) На край своей тарелки.
- б) На скатерть рядом с тарелкой.
- в) На стул, чтобы их не убрали.
- г) Скрестить их на тарелке.

7. Какой жест является универсальным невербальным сигналом для официанта во время банкета, означающим, что вы закончили есть и тарелку можно унести?

- а) Отодвинуть тарелку от себя.
- б) Положить приборы параллельно друг другу на тарелку ручками вправо (положение «5 часов»).
- в) Скрестить приборы на тарелке.
- г) Накрыть тарелку салфеткой.

8. Какая из перечисленных форм обслуживания наиболее подходит для официального мероприятия в честь подписания договора с большим количеством гостей и торжественными речами?

- а) Коктейльный вечер
- б) Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
- в) Пикник

г) Фуршет в формате «кофе-брейк»

9. Какой основной принцип должен соблюдаться при подаче блюд и напитков гостям на любом приеме с точки зрения этикета обслуживания?

- а) Подавать сначала самым молодым гостям.
- б) Подавать женщинам раньше, чем мужчинам.
- в) Подавать сначала почетным гостям и дамам, двигаясь справа налево от гостя.
- г) Подавать блюда в произвольном порядке, чтобы не задерживать процесс.

10. Что из перечисленного НЕ относится к правилам поведения гостя за столом?

- а) Вести тихую беседу в первую очередь со своими соседями.
- б) Класть локти на стол во время еды.
- в) Пользоваться салфеткой, положив ее на колени.
- г) Пробовать блюдо, прежде чем добавить в него соль или перец.

Ответы к тесту:

1. г) Коктейльный вечер (коктейль-пати). Именно для этого формата характерны мини-закуски (finger food) и напитки, которые гости держат в руках, свободно перемещаясь.

2. б) На шведском столе гости самостоятельно накладывают себе основные блюда и гарниры из общих блюд, стоящих на линии раздачи. Ключевое отличие — самообслуживание у линии с основными блюдами, в то время как фуршет может предполагать только разнос закусок официантами.

3. б) Определение цели мероприятия, бюджета и примерного количества гостей. Это основа, от которой отталкиваются все дальнейшие решения (место, меню, формат).

4. в) Своевременно пополнять блюда и закуски на фуршетной линии, следить за чистотой и убирать использованную посуду. На фуршете официанты не обслуживают каждого гостя персонально, а обеспечивают бесперебойную работу общего стола.

5. б) Приборы раскладывают в порядке использования: начиная от тарелки и двигаясь к краю стола. Это классическое правило сервировки «от внешнего к внутреннему».

6. г) Скрестить их на тарелке. Этот сигнал показывает официанту, что вы еще не закончили трапезу и вернетесь к блюду.

7. б) Положить приборы параллельно друг другу на тарелку ручками вправо. Это международный знак того, что трапеза окончена и блюдо можно убирать.

8. б) Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Этот формат наиболее официальный, структурированный и подчеркивает значимость события.

9. в) Подавать сначала почетным гостям и дамам, двигаясь справа налево от гостя. Это базовое правило профессионального этикета подачи.

10. б) Класть локти на стол во время еды. Это считается невежливым. Локти можно ненадолго ставить на стол в паузах между переменах блюд.

Тема 14. История и основные этапы развития русской кухни.

Реферат на тему «История и основные этапы развития русской кухни»

Тема 15. Стили оформления интерьеров ресторанов. Техническое обеспечение индустрии питания. Лечебно-профилактическое питание. Диеты: виды, значение.

Проект.

Задание: разработайте концепцию и бизнес-план нового специализированного предприятия питания в условиях современного рынка.

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)
<i>ПК-1: Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности</i>				
1.	Задание закрытого типа	Какие документы выдают командировочному или его организации: 1) анкета, чек, счет-фактура, акт выполненных работ. 2) счет, чек, счет-фактура, акт выполненных работ. 3) анкета, счет, чек, акт выполненных работ. 4) счет, анкета, чек, счетфактура	2	1
2.		Какие документы должен иметь при себе иностранец для поселения в гостиницу? 1) паспорт (с визой). 2) паспорт (с визой) и приглашение. 3) паспорт (с визой) и миграционная карта. 4) миграционная карта	3	1
3.		Иностранного гражданина следует снимать с миграционного учета: 1) не позднее чем в полдень дня, следующего за днем убытия. 2) в день его убытия.	1	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		3) в течение рабочего дня, следующего за днем убытия. 4) нет правильного ответа		
4.		Что такое RevPAR в гостиничном бизнесе? 1) доход с одного номера. 2) показатель прибыльности. 3) показатель рентабельности. 4) средняя цена номера. 5) загрузка номерного фонда	1	1
5.		Что такое ADR в гостиничном бизнесе? 1) показатель прибыльности. 2) средняя цена номера. 3) загрузка номерного фонда. 4) доход с одного номера. 5) показатель рентабельности.	2	1
6.	Задание открытого типа	Ситуационная задача: В отеле «Орбита» гости планируют провести деловое мероприятие в конференц-зале отеля. Создайте бронирование на аренду конференц-зала в АСУ «Контур Отель». Назовите основные этапы бронирования	Создание бронирования на аренду конференц-зала в АСУ «Контур Отель» включает в себя следующие действия: 1) в разделе «Бронирования» 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.).	3-5
7.		Ситуационная задача: В гостинице «Орбита» гости решили, что будут выезжать позже стандартного времени	Действия администратора отеля будут включать в себя следующее:	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		<p>выезда 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>1) следует добавить корректировки по времени выезда в «Календаре бронирования» и получить дополнительную оплату за позднее выселение (согласно правилам позднего выезда, установленным в гостинице в «Настройках».</p> <p>2) далее – оформить гостям трансфер в аэропорт. Нажать «Услуги», далее - «Добавить услуги» (выбрать необходимое), 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:</p> <p>1) пройти в раздел «Профили гостей», далее- в «Контрагенты». Нажать «Добавить профиль контрагента». Заполнить данные и сохранить.</p> <p>2) пройти в раздел «Бронирования» на главной панели. Создать бронирование со ссылкой «Бронирует контрагент», выбрав нужного партнера.</p> <p>3)</p>	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			<p>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 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</p>	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			дня, следующего за днем убывтия.	
10.		Ситуационная задача: после отъезда гостя из гостиницы «Орбита» администратору отеля следует поручить горничным убрать номер. Какие будут действия администратора в этом случае?	Для того, чтобы поручить горничным убрать номер администратору отеля следует: 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 несколько текущих уборок в других номерах.	3-5

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 ¹	Максимальное количество баллов ²	Срок предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинаре:			по расписанию
1.1.	полный ответ по вопросу	1-5 балла	15	
1.2.	дополнение	1 балл	5	
2.	Выполнение практических задач	1 - 5 балла за работу	10	по расписанию
3.	Контрольная работа	1 - 10 баллов	10	по расписанию
Всего			40	
4.	Блок бонусов			
4.1.	Посещение занятий	+2	10	по расписанию
4.2.	Активность студента на занятии	+ 3		
4.3.	Отсутствие пропусков	+5		

	занятий		
дополнительный блок			
5	Экзамен		
Всего		50	
Итого:		100	

Таблица 11 – Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-2
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-2
<i>Неготовность к занятию</i>	-2
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

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

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

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. Restaurant service/ 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>

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

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

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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).