

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.07

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ресторанное дело

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов дисциплины по курсам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	6						
Часов по РУП	216						
Виды контроля на курсах	Экзамены	Зачеты		Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы (для заочной формы обучения)	
	5					5	
	№№ курса						
	1	2	3	4	5	6	Итого
ЗЕТ по курсам					6		6
Лекции					4		8
Лабораторные							
Практические					4		8
Промежуточная аттестация					0,35		0,35
Контактная работа					8,35		8,35
Сам. работа					199		199
Контроль					8,65		8,65
Итого					216		216

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
дисциплины (учебного курса)
Б1.В.07 Ресторанное дело

(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – приобретение студентами знаний, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по управлению обслуживанию на предприятиях питания основ и классов организационно-правовых форм.

Задачи:

1. Овладеть основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания.
2. Освоить современные прогрессивные технологии производства на предприятиях питания различных типов и классов.
3. Изучить новые виды услуг предприятий питания.
4. Изучить классификацию, порядок предоставления услуг и правила обслуживания.

2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (базовая часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Введение в профессию», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Современные технологии ресторанного сервиса», «Технохимический контроль и учет производства», выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического	Знать: принципы, условия, технологии производства продукции питания.
	Уметь: определять приоритеты в сфере производ-

решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	ства продукции питания; обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.
	Владеть: техническими средствами и технологиями производства продукции питания с учетом экологических последствий их применения.
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	Знать: нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
	Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания.
	Владеть: системой документооборота по производству на предприятии питания.
- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)	Знать: особенности организации производства; требования, нормы, методы проектирования, реконструкции и оснащения предприятий питания.
	Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.
	Владеть: способами планировки и оснащения предприятий питания.

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, модуль	Подраздел, тема
Введение	Ресторанный бизнес и перспективы его развития
Организация торговой и производственной деятельности ресторана	Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
	Деятельность служб ресторана по организации питания
	Разработка концепции ресторана
Материально-техническая база обслуживания.	Нормы оснащения предприятий питания
Требования к обслуживающему персоналу ресторана	Профессиограмма специалистов ресторанного сервиса
Подготовка к обслуживанию	Виды подготовительных работ
	Содержание и требования к предварительным работам
Меню – лицо ресторана	Виды меню, современные подходы к оформлению меню. Карта вин.

Встреча и обслуживание гостей	Правила гостеприимства при встрече гостей.
	Правила подачи блюд. Современные виды сервировки стола.
Организация и обслуживание банкетов	Виды банкетов. Современные технологии обслуживания.
	Стандарты обслуживания иностранных гостей.
	Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 6 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) Ресторанное дело

(наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 5

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуе мая литература (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерактивной форме	Формы проведения лекций, лабораторных, практических занятий, методы обучения, реализующие применяемую образовательную технологию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
Раздел 1. Вве- дение	1.1 Ресторанный бизнес и перспективы его раз- вития			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	12	Изучение материала по теме, посредством «онлайн- консультации» и элек- тронных учебно- методических матери- алов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключен- ного к сети Интернет. Выполнение проме- жуточного теста по теме в системе «Ро- сдистант».	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	Проме- жуточ- ный тест № 1	[1],[2], [3]
Раздел 2. Ор- ганизация тор- говой и производ- ственной дея- тельности ре- сторана	Тема 2.1 Технологииче- ский процесс на предприятиях обще- ственного питания			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	20	Изучение материала по теме, посредством «онлайн- консультации» и элек- тронных учебно- методических матери- алов, размещенных в обучающей среде с использованием ком- пьютера, подключен- ного к сети Интернет. Выполнение проме-	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	Проме- жуточ- ный тест № 2	[3],[2]

							жуточного теста по теме в системе «Росдистант».			
	Тема 2.2 Деятельность служб ресторана по организации питания			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	20	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста по теме в системе «Росдистант».	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	[3],[2]
	Тема 2.3 Разработка концепции ресторана			1		Выполнение практического задания с консультацией преподавателя на форуме и через комментарии в заданиях.	18	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста по теме в системе «Росдистант».	LMS-система на основе Moodle, компьютер, либо планшет, либо смартфон	Промежуточный тест № 3 [1],[2],[3]
Раздел 3. Материально-техническая база обслуживания.	Тема 3.1 Нормы оснащения предприятий питания	1				Лекция проводится с использованием дистанционных образовательных технологий	15	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 4 [1],[2],[3]

								использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.			
Раздел 4. Требования к обслуживающему персоналу	Тема 4.1 Профессия специалистов ресторанного сервиса					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	15	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста по теме в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 5	[1],[2]
Раздел 5. Подготовка к обслуживанию	Тема 5.1 Виды подготовительных работ					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	15	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста по теме в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 6	[1],[2]
	Тема 5.2 Содержание и требования к предварительным работам					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	15	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		[1],[2], [3]

								использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.			
Раздел 6. Меню – лицо ресторана	Тема 6.1 Виды меню, современные подходы к оформлению меню. Карта вин.	1				Лекция проводится с использованием дистанционных образовательных технологий	10	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		[3],[2]
Раздел 7. Встреча и обслуживание гостей	Тема 7.1 Правила гостеприимства при встрече гостей.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста по теме в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		[1],[2], [3]
	Тема 7.2 Правила подачи блюд. Современные виды сервировки стола.					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежу-	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 7	[3],[2]

								жуточного теста по теме в системе «Росдистант».			
Раздел 8. Организация и обслуживание банкетов	Тема 8.1 Виды банкетов. Современные технологии обслуживания.	1				Лекция проводится с использованием дистанционных образовательных технологий	10	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.».	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		[2]
	Тема 8.2 Стандарты обслуживания иностранных гостей.	1				Лекция проводится с использованием дистанционных образовательных технологий	10	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		[1], [2], [3]
	Тема 8.3 Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).					Изучение темы с консультацией преподавателя на форуме	19	Изучение материала по теме, посредством «онлайн-консультации» и электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение итогового теста по теме в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети Интернет, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Итоговый тест.	[1],[2]

Всего	4		4			199
Контроль						8,65
ПА						0,35
Итого:	216					

5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Промежуточные тесты по темам	Допускаются все	Максимум 70 Баллов (10 баллов на тест)	1 вопрос – 1 балл. (10 вопросов в каждом промежуточном тесте).
Итоговый тест	Допускаются все	Максимум 30 баллов	1 вопрос – 1,5 балла. (20 вопросов в тесте)

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Экзамен (по накопительному рейтингу)	Допускаются все	отлично	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		хорошо	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		удовлетворительно	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		неудовлетворительно	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)

Учебным планом данный раздел не предусмотрен.

7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)

Учебным планом данный раздел не предусмотрен

8. Вопросы к экзамену

№ п/п	Вопросы
1	Современное состояние и основные направления ресторанного бизнеса. Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса.
2	Характеристика предприятий общественного питания.
3	Сертификация и правила оказания услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в РФ.
4	Аттестация услуг ресторанного бизнеса. Маркетинг ресторана.
5	Мерчендайзинг предприятия общественного питания. Франчайзинг в ресторанном бизнесе. Рекламное продвижение ресторана на рынок.
6	Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
7	Общие принципы функционирования ресторана. Деятельность служб ресторана по организации питания.
8	Взаимоотношения рестораторов и поставщиков.
9	Современные направления в проектировании и техническом оснащении производственных помещений.
10	Помещения для обслуживания потребителей. Оборудование и мебель залов. Цветы и музыка в ресторане как способ привлечения клиентов.
11	Оборудование баров.
12	Разработка концепции ресторана.
13	Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем.
14	Виды столовой посуды.
15	Стеклопосуда. Металлическая посуда. Правила работы с посудой и уход за ней.
16	Столовые приборы.
17	Столовое белье.
18	Посуда и инвентарь для бара.
19	Профессиональная подготовка, должностные обязанности и ква-

№ п/п	Вопросы
	лификационные характеристики метрдотеля, официанта, бармена, сомелье.
20	Правила санитарии и гигиены персонала.
21	Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала.
22	Методы организации труда официантов, барменов и графики работы. Подготовка бара к обслуживанию.
23	Уборка помещений, расстановка мебели.
24	Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов к обслуживанию.
25	Накрытие столов, приемы складывания салфеток. Предварительная сервировка стола.
26	Назначение и правила составления меню. Виды меню. Экономическая диагностика меню.
27	Карта вин ресторана.
28	Карта коктейлей ресторана.
29	Оформление меню. Меню как реклама.
30	Встреча гостей и размещение их за столом.
31	Сервировка стола в соответствии с законом.
32	Передача заказа на производство.
33	Сервировка стола.
34	Последовательность подачи блюд и закусок
35	Рекомендации алкогольных и безалкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи.
36	Общие правила подачи холодных блюд и закусок.
37	Очередность обслуживания гостей.
38	Получение барной продукции
39	Получение заказа из кухни (холодного, горячего цехов).
40	Сбор использованной посуды.
41	Подача горячих закусок и супов.
42	Подача вторых блюд.
43	Подача выдержанных и коллекционных вин.
44	Правила подачи десерта.
45	Правила подачи шампанского.
46	Правила подачи горячих и холодных напитков.
47	Виды расчетов с потребителями. Контрольно – кассовые машины и POS терминалы.
48	Виды банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
49	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
50	Банкет – фуршет.
51	Банкет – коктейль.

№ п/п	Вопросы
52	Банкет – чай.
53	Комбинированные банкеты и приемы.
54	Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.
55	Обслуживание специальных мероприятий и особо почетных гостей.
56	Обслуживание праздничных мероприятий.
57	Цели туризма и ресторанный бизнес.
58	Виды туров и организация питания.
59	Основные понятия и определения в области ресторанного гостиничного бизнеса.
60	Нормативные документы. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов.
61	Обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе.
62	Шведский стол.
63	Национальная кухня и особенности питания иностранных туристов.
64	Обслуживание в номерах гостиницы.
65	Обязанности официанта при обслуживании иностранных туристов.
66	Обслуживание гостей на высшем уровне (VIP).

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	Раздел 1. Введение		Тест № 1
1	Раздел 2. Организация торговой и производственной деятельности ресторана	ПК-4, ПК-6, ПК-27	Тест № 2
2	Раздел 3. Материально-техническая база обслуживания.	ПК-4, ПК-6, ПК-27	Тест № 3
3	Раздел 4. Требования к обслуживающему персоналу ресторана	ПК-4	Тест № 4
4	Раздел 5. Подготовка к обслуживанию	ПК-27	Тест № 5
5	Раздел 6. Меню – лицо ресторан	ПК-4, ПК-6	Тест № 6

6	Раздел 7. Встреча и обслуживание гостей	ПК-4	Тест № 7
7	Раздел 8. Организация и обслуживание банкетов	ПК-4	Итоговый тест

9.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тест № 1. Стратегии развития индустрии гостеприимства

1. Процесс стратегического управления включает:

- а) установление миссии, формирующей сферу деятельности предприятия ИГиТ;
- б) определение целей — желаемых результатов;
- в) разработку стратегий, т.е. планирование действий, направленных на достижение поставленных целей;
- г) осуществление PR-кампании;
- д) реализацию стратегий;
- е) оценку осуществления стратегии и внесение коррективов.

2. Разрабатываются ли стратегии на следующих организационных уровнях предприятия:

- а) макроэкономическом уровне;
- б) корпоративном (уровень корпорации);
- в) деловом (уровень предприятия);
- г) функциональном (уровень подразделения предприятия);
- д) операционном (уровень менеджера низшего звена).

3. Структурная теория Клейнуорта—Бенсона определяет развитие спроса на гостиничные услуги:

- а) структурой экономики страны;
- б) эффективностью рекламной деятельности;
- в) ростом ВВП.

4. Включает ли развитие мировой гостиничной отрасли реализацию следующих стратегий:

- а) глобализации гостиничного бизнеса;
- б) развития гостиничного продукта;
- в) маркетинговых исследований;
- г) дифференциации гостиничного продукта;
- д) лидерства по издержкам;
- е) развития новых технологий;

- ж) франчайзинга торговых марок;
- з) вертикальной интеграция предприятий в индустрии гостеприимства.

5. Проявляется ли процесс глобализации в ИГиТ через реализацию стратегий:

- а) концентрации на одном виде деятельности (только отели);
- б) интеграции с другими видами бизнеса (рестораны, туризм, игровой бизнес и т.д.);
- в) мотивации (стимулирование работников предприятия);
- г) диверсификации (разработка особенностей продукта).

6. Являются ли наиболее распространенными направлениями дифференциации в гостиничном бизнесе следующие:

- а) по местоположению отеля;
- б) по исторической ценности здания отеля;
- в) по состоянию материально-технической базы отеля;
- г) по классу обслуживания и спектру услуг;
- д) по персоналу;
- е) по качеству питания;
- ж) по программе поощрения постоянных гостей;
- з) по торговой марке или имиджу;
- и) по наличию предприятий сувенирной торговли.

7. Включают ли базовые технологии в гостиничном бизнесе:

- а) квалификационные стандарты;
- б) методы уборки номеров;
- в) рецептуры приготовления различных блюд в ресторанах;
- г) стандарты сервировки блюд;
- д) манеры обращения с гостями;
- е) стандарты телефонного этикета;
- ж) способы продвижения услуг на рынок.

8. Позволяют ли ключевые технологии в гостиничном бизнесе:

- а) обеспечивать достижение отелем конкурентного преимущества;
- б) снижать себестоимость продукта;
- в) сокращать продолжительность пребывания клиентов в гостинице;
- г) максимизировать доход от продаж;
- д) достигать и поддерживать высокие стандарты обслуживания;
- е) занимать значимую нишу, точно позиционируя себя в этих разновидностях услуг на рынке.

9. «Умный гостиничный номер» как ведущая технология гостиничного бизнеса, позволяет:

- а) соединить номер со службой приема гостиницы;
- б) управлять регистрацией гостей;

- в) получать скидки с цен обслуживания;
- г) управлять мини-баром;
- д) обеспечивать телефонной связью, доступом в Интернет, получением справочной информации и дополнительными сервисами

Тест № 2. Организация питания при гостинице.

1. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

- 1. Вид гостиничного предприятия
- 2. Класс гостиничного предприятия
- 3. Месторасположение
- 4. Возраст и пол проживающих
- 5. Национальные особенности
- 6. Все вышеперечисленное

2. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

- 1. Служба управления номерным фондом
- 2. Административно-хозяйственная служба
- 3. Коммерческая служба
- 4. Инженерно-техническая служба
- 5. Бизнес-центр
- 6. Служба вспомогательных услуг

3. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:

- 1. Соответствие целевому назначению
- 2. Точность и своевременность предоставления
- 3. Безопасность
- 4. Культура обслуживания
- 5. Экологичность
- 6. Непрерывность

4. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:

- 1. Банкетная служба
- 2. Кейтеринговая служба
- 3. Служба посыльных
- 4. Обслуживанием питанием в номерах
- 5. Служба горничных
- 6. Административно-хозяйственная служба

5. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

- 1. Шведский стол
- 2. Буфетное обслуживание
- 3. Американский сервис
- 4. Английский сервис
- 5. Немецкий сервис

6. Французский сервис

6. Услуги по организации досуга включают:

1. Услуги питания
2. Услуги изготовления кулинарной продукции
3. Организацию музыкального обслуживания
4. Организацию проведения концертов
5. Предоставление газет, журналов
6. Организацию танцевальной программы

7. Методы обслуживания:

1. Самообслуживание
2. Обслуживание официантами
3. Обслуживание барменами
4. Через автоматы
5. Кассиром
6. Столы саморасчета

8. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания:

1. Саморасчет
2. Предварительный расчет
3. Непосредственный расчет
4. Последующий расчет
5. Оплата после приема пищи
6. Через официанта

Тест № 3.

1. Форма обслуживания по меню «а ля карт»:

- а) предусмотрен свободный выбор блюд по предлагаемому рестораном меню
- б) предусмотрен выбор блюд по меню с ограниченным ассортиментом блюд за предварительно накрытыми столами на 4, 6, 8 человек
- в) свободный выбор широкого ассортимента блюд, предварительно выставленных на столе

2. Фуршетные столы отличаются от банкетных:

- а) формой
- б) материалом, из которого изготовлена столешница
- в) выше банкетных

3. Постмикс – это:

- а) аппарат для охлаждения соков
- б) аппарат для разлива пива
- в) аппараты, в которых сиропы смешиваются с газом и водой

4. Температура подачи белых столовых сухих и полусухих вин:

- а) «со слезой», охлажденные до 5-7 градусов
- б) охлажденные до 10-12 градусов
- в) комнатная температура

5. Крепкие столовые сухие и полусухие вина подают при температуре:

- а) 6-8 °C
- б) 8-12 °C
- в) комнатной

6. Водку и горькие настойки подают при температуре:

- а) комнатной температуре
- б) 18-22 °C
- в) 8-10 °C

. Температура подачи холодных блюд и закусок:

- а) комнатная температура
- б) 5-7 °C
- в) 10-14 °C

8. Температура подачи горячих супов:

- а) комнатная температура
- б) 40 °C
- в) 75 °C

9. Температура подачи холодных супов:

- а) 5-7 °C
- б) 18-22 °C
- в) 10-14 °C

10. Декантация – это:

- а) смешивание напитков
- б) процесс отделения осадка выдержанных вин, обогащение кислородом

11. Хьюмидор используется:

- а) для подачи крюшона
- б) сигар
- в) коллекционного вина

12. Назначение вазы «Плато»:

- а) подача нерыбных даров моря
- б) кондитерских изделий
- в) овощных блюд

13. Назначение менажницы:

- а) подача варенья

- б) для подачи различных закусок
- в) блюд из яиц

14. Назначение лафитной рюмки:

- а) для водки и настоек
- б) ликера
- в) красных столовых вин

15. Мольтон:

- а) используется для полирования стекла и приборов
- б) сложенный вчетверо используется для подачи блюд
- в) стелется под скатерть, предохраняя ее, и заглушая звон посуды

16. При организации банкета фуршета рекомендуется использовать:

- а) скатерти столовые
- б) скатерти банкетные
- в) скатерти банкетные «юбки»

17. Фламбирование:

- а) порционирование банкетных блюд, приготовленных целиком
- б) приготовление различных видов фондю
- в) доведение блюда до готовности с использованием алкогольных напитков (коньяка, водки) с поджигом

18. При каком виде банкета увеличивается возможность обслужить значительное количество гостей на небольших площадях:

- а) банкет с частичным обслуживанием
- б) банкет – фуршет
- в) банкет с полным обслуживанием

19. Воскресный «бранч» – это

- а) ранний завтрак
- б) ужин
- в) поздний завтрак

Промежуточная аттестация по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам.

Промежуточная аттестация осуществляется посредством перевода количества правильных ответов в проценты и далее в оценки (0-39 % - не удовлетворительно, 40-59 % – удовлетворительно, 60-79% - хорошо, 80-100% - отлично).

Полный сборник тестов по дисциплине «Ресторанное дело» – <https://edu.rosdistant.ru/>

9.2.2. Типовые задания для практических занятий

Тема 1.1 Ресторанный бизнес и перспективы его развития

Практическое занятие № 1.

Учебные вопросы:

- Сущность менеджмента ресторанов
- Особенности ресторанного дела
- Организационная структура управления ресторанами
- Функции управления ресторанами
- Классификация ресторанов

Изучив данную тему, студент должен:

знать:

- классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов, в том числе новых типов;
- основы индустрии питания и гостеприимства;

уметь:

- использовать мотивационные программы;

владеть:

- навыками оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;
- навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка;

Методические рекомендации по изучению темы

При освоении темы необходимо:

1. Изучит теоретический материал.
2. Выполнить индивидуальное задание по теме «Инновационный менеджмент ресторанов» на примере предприятий индустрии гостеприимства г.о. Тольятти
3. Разработать организационную структуру управления рестораном.
4. Определить факторы, влияющие на выбор места для размещения ресторана.
5. Выполнить тест № 1.

Критерии оценки:

Выполнение заданий не контролируется, но их выполнение способствует успешному прохождению тестов по темам.

Практическое занятие 2.

Тема. Технологический процесс на предприятиях общественного питания

Учебные вопросы:

1. Стадии технологического процесса на предприятиях общественного питания
2. Классификация предприятий в зависимости от стадий технологического процесса
3. Факторы, определяющие производственный процесс в ресторане
4. Особенности организации труда на предприятии общественного питания
5. Система контроля кухни.

Изучив данную тему, студент должен:

знать:

- профессиональные функции работников, основы управления;

- современные информационные технологии, основные профессиональные периодические издания в области развития потребительского рынка;

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;

- осуществлять расчеты технико-экономических показателей предприятия

владеть:

- методологией поиска и использования информации для решения профессиональных задач;

Методические рекомендации по изучению темы

При освоении темы необходимо:

1. Изучить теоретический материал.
2. Ознакомиться с нормативными документами:
3. Технологические и калькуляционные карты.
4. Нормативно-правовые документы (сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ на продукцию, реализуемую на предприятии).
5. Товарно-транспортные накладные на алкогольную продукцию.
6. Сертификаты соответствия на сырье, получаемое от поставщиков.
7. Сертификат соответствия услуг общественного питания.
8. Составить технологическую и калькуляционную карты на блюдо по заданию преподавателя (см. пример, приложение № 1).
9. Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы:

1. Что такое технологический процесс предприятия общественного питания?
2. Какие этапы входят в полную схему технологического процесса предприятия общественного питания?
3. В каких предприятиях имеют место сокращенные схемы технологического процесса? Какие этапы представлены в них?
4. Какие задачи решаются на стадии приема сырья?
5. Какие задачи решаются на стадии хранения сырья? Каковы условия хранения разных видов сырья?
6. Какие задачи и с помощью каких приемов решаются на стадии приготовления полуфабрикатов?
7. Какова главная задача этапа приготовления готовой продукции?
8. Какие приемы тепловой обработки используются при этом? Дайте характеристику различных приемов влажного нагрева.
9. Дайте характеристику различных приемов сухого нагрева.
10. Дайте характеристику комбинированных приемов тепловой обработки.

Критерии оценки:

Выполнение заданий не контролируется, но их выполнение способствует успешному прохождению тестов по темам.

Практическое занятие № 3.

Тема. Деятельность служб ресторана по организации питания

Учебные вопросы:

1. Место службы питания в структуре гостиницы.

2. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Соотношение услуги размещения и услуги питания.
3. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
4. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.

Изучив данную тему, студент должен:

- **знать:**
- основы психологии, профессиональные функции работников;
- профессиональные функции работников, основы управления; назначение и характеристики отдельных подразделений службы питания,
- **уметь:**
- разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала, принимать решения;
- осуществлять расчеты технико-экономических показателей предприятия;
- **владеть:**
- навыками оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства;
- навыками составления индивидуальных и коллективных программ обучения персонала;
- навыками систематизации, анализа и обработки информации в области развития потребительского рынка;

Методические рекомендации по изучению темы

При освоении темы необходимо:

1. Изучить теоретический материал.
2. Выполнить проверочный тест.
3. Провести подготовительную работу к учебной ролевой игре: работа проводится в группах и распределяется в соответствии с заданием и содержанием игры «Деятельность службы питания при гостинице».

Критерии оценки:

Выполнение заданий не контролируется, но их выполнение способствует успешному прохождению тестов по темам.

Практическое занятие 4.

Тема: Разработка концепции ресторана

Учебные вопросы:

1. Понятие концепции ресторана
2. Критерии оценки при разработке и реализации концепции ресторана
3. Структура концепции ресторана.
4. Требования к интерьеру и другим элементам ресторана.

Изучив данную тему, студент должен:

- **знать:**
- современные виды услуг и формы обслуживания;
- современные формы банкетного обслуживания;
- современные средства дизайна интерьеров предприятий питания;
- **уметь:**
- организовывать обслуживание гостей на высшем уровне;

- организовывать специальные формы обслуживания
- **владеть:**
 - техникой сервировки стола при обслуживании торжеств, тематических мероприятий;
 - техникой обслуживания современных видов питания: воскресного бранча, бизнес-ланча, шведского, русского стола, зала-экспресс, презентаций, кофе-брейк.

Методические рекомендации по изучению темы

При освоении темы необходимо:

1. Изучите теоретический материал.
2. Выполните проверочный тест № 3.
3. Разработайте логотип и слоган для детского кафе, рыбного ресторана, пиццерии.
4. Предложите интерьерное решение выбранного вами типа и вида предприятия общественного питания.
5. Обсудите в группах принятые решения.

Критерии оценки:

Выполнение заданий не контролируется, но их выполнение способствует успешному прохождению тестов по темам.

10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)

При реализации учебного курса дисциплины используются технологии дистанционного обучения, включающие лекции, практические занятия, посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 248 с. - ISBN 978-5-394-01726-1.	Учебное пособие	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Венецианский А. С. Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : лаб. практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Библиогр.: с. 100.	Лаб. практикум	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3	Уокер Д. Р. Управление гостеприимством [Электронный ресурс] : вводный курс : учеб. для студ. вузов / Д. Р. Уокер ; пер. с англ. [В. Н. Егорова]. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 880 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00990-9.	Учебник	ЭБС IPRbooks

11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1	Смирнова И. Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко ; Рос. междунар. академия туризма. - Москва : Логос, 2014. - 151 с.	учебное пособие	ЭБС IPRbooks
2	Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1	Смирнова И. Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко ; Рос. междунар. академия туризма. - Москва : Логос, 2014. - 151 с.	учебное пособие	ЭБС IPRbooks
	ния [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с.		
3	Виноградова С. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. А. Виноградова, Н. В. Сорокина, Т. С. Жданова. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 208 с.	учебное пособие	ЭБС IPRbooks

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

А.М. Асаева

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

МП

11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
4. Медицинская информационная сеть. [Электронный ресурс]: Каталог медицинских диет. Режим доступа: <http://www.medicinform.net/dieta>

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16В, позиция по ТП№ 23, 8 этаж (УЛК-807)	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудо- ванных учебных кабин- тов, лабораторий, мастер- ских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастер- ских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
	аудитория для прове- дения занятий текуще- го контроля и проме- жуточной аттестации.				
2	Компьютерный класс. Помещение для само- стоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектиро- вания (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для прове- дения занятий текуще- го контроля и проме- жуточной аттестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г. Тольят- ти, ул. Белорус- ская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16