

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

ФТД.01
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Современные технологии ресторанного сервиса

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Общая трудоемкость: 2 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	9	Итого
Форма контроля	Зачет	
Вид занятий		
Лекции	4	4
Лабораторные	4	4
Практические	4	4
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР		
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Контактная работа	12,25	12,25
Самостоятельная работа	56	56
Контроль	3,75	3,75
Итого	72	72

Рабочую программу составил(и):

Заведующий кафедрой, доцент, канд.пед.наук, Третьякова Татьяна Петровна

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «_____» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № _____ от «_____» _____ 20____ г.).

1. Цель освоения дисциплины

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

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Введение в профессию», «Учебная практика»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: «Ресторанное дело», «Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества продукции и услуг (ПК-5)	ПК-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: определять приоритеты в сфере организации деятельности предприятий питания для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
		Владеть: методами принятия организационно-управленческих решений по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Раздел 1.	Лек 1	Ресторанный бизнес и перспективы его развития	9	0,5		-	
Раздел 2.	Лек 2	Организация торговой и производственной деятельности ресторана Компьютерные системы управления рестораном	9	1		-	
	Пр 1	Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторане.	9	0,5	3	-	Промежуточный тест
	Пр 2	Компьютерные технологии в управлении ресторанах	9	0,5	3	-	Промежуточный тест
Раздел 3.	Лек 3	Материально-техническая база обслуживания	9	1		-	
	Пр 3	Нормы оснащения предприятий питания	9	1	3	-	Промежуточный тест
Раздел 4.	Лек 4	Требования к обслуживающему персоналу	9	1		-	
	Лаб 1	Составление профессиограммы специалистов ресторанного сервиса	9	0,5	3	-	Отчет по лабораторной работе
Раздел 5	Лек 5	Организация кейтеринга на основе имеющегося предприятия общественного питания	9	1		-	
	Пр 4	Составление маркетингового плана (бизнес-плана) для кейтеринговых компаний	9	0,5	3	-	Промежуточный тест
	Пр 5	Особенности предоставления кейтеринговых услуг питания для офисов	9	0,5	3	-	Промежуточный тест

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	Лаб 2	Составление производственного плана для кейтеринговых компаний	9	0,5	3	-	Отчет по лабораторной работе
Раздел 6.	Лек 6	Анализ опыта внедрения передовых технологий ведущими ресторанами мира и России	9	0,5		-	
	Лаб 3	Особенности организации летнего кейтеринга	9	0,5	3	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 4	Организация услуг питания на выездном обслуживании массовых	9	0,5	3	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 5	Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания	9	0,5	3	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 6	Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов для выездного обслуживания	9	0,5	3	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 7	Особенности технологии приготовления блюд из мяса и птицы для выездного обслуживания	9	0,5	3	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 8	Особенности технологии приготовления десертов, напитков алкогольных и безалкогольных для выездного	9	0,5	4	-	Отчет по лабораторной работе
	СР	Самостоятельная работа	9	56			
	ПА	Промежуточный контроль	9	0,25	40	-	Итоговый тест
	Контроль	Контроль		3,25			
Итого				72	100		

5. Образовательные технологии

Дистанционные образовательные технологии – изучение курса (учебной дисциплины) посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети интернет.

6. Методические указания по освоению дисциплины

При изучении данной дисциплины используются следующие формы самостоятельной работы студентов: составление схем-конспектов по узловым вопросам конкретных тем, подготовка докладов, сообщений, презентаций; разработка сценариев деловых и ролевых игр.

Обучающийся должен проводить самостоятельный анализ и систематизацию исходных данных.

Целесообразно рекомендовать следующие этапы в выполнении самостоятельной работы:

- изучение специальной научной литературы и другой информации, достижений отечественной и зарубежной науки в области изучения проблем теории и практики мирового хозяйства;
- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научной и специальной информации по теме исследования;
- выделение основных проблем;
- предложение возможных путей решения этих проблем.

По итогам выполненной работы проводится собеседование или тестовый контроль.

При решении ситуационных задач условия задания необходимо читать внимательно. Каждое предложение может иметь значение для правильного решения. От студента требуется точное исследование изложенных обстоятельств, определение проблемных моментов. Решение должно быть нацелено на тот вопрос, который поставлен в задании. Задания, задачи необходимо решать таким образом, чтобы решение имело внутреннюю структуру и логику изложения материала. Другими словами, структура решения должна быть адаптирована к условиям конкретной ситуации. Любое задание завершается общим выводом. Личное мнение и отношение студента к условиям задания могут являться только дополнительным отступлением в общем решении, но не его основой.

Прослушивание лекции сопровождается написанием конспекта лекций, к которому предъявляются следующие требования: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
9	ПК-5.1	Тестовые задания № 1,3, ситуационные задачи, вопросы к зачету № 1,4-7,11-13, 16, 26,27,29-31, 34,36-57
	ПК-5.4	Тестовые задания № 2, 4,6, ситуационные задачи, вопросы к зачету № 2,3, 9-11, 14,18, 28,32,33, 35, 58-65
	ПК-5.5	Тестовые задания № 1, 5,8-10, ситуационные задачи, вопросы к зачету № 8,15,17,19-25, 66

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Типовые промежуточные тесты

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. Услугу питания
2. Услугу 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 °С
- б) 8-12 °С
- в) комнатной

6. Водку и горькие настойки подают при температуре:

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

7. Температура подачи холодных блюд и закусок:

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

8. Температура подачи горячих супов:

- а) комнатная температура
- б) 40 °С

в) 75 о С

9. Температура подачи холодных супов:

- а) 5-7 о С
- б) 18-22 о С
- в) 10-14 о С

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

Критерии оценки

Текущий контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Текущий контроль по представленным тестам осуществляется посредством перевода количества правильных ответов в проценты и далее в оценки

7.2.2. Типовые ситуационные задачи

Ситуация № 1: Выбор концепции ресторана Вас пригласили участвовать в конкурсе на замещение вакантной должности директора ресторана. Вам необходимо ответить на следующий вопрос (применительно к трем вариантам развития ресторана): Какую концепцию ресторана вы предпочитаете и почему?

Вариант 1. Ресторан работает по схеме полного цикла и, являясь полносервисным, ориентирован на обеспеченные слои населения. В последующие пять лет ресторан, будучи лидером на рынке, не предполагает изменений в меню и организации обслуживания и оптимистично прогнозирует свою работу в занимаемой нише. Кухня ресторана обладает высоким качеством и пользуется доверием и спросом потребителей.

Вариант 2. Ресторан работает по схеме «быстрого питания», ориентирован на широкую публику и обладает большой проходимостью посетителей. Основное меню — блюда из курицы. Ресторан предполагает запустить новую линию по производству пиццы и оптимистично прогнозирует свою работу в занимаемой нише в последующие пять лет.

Вариант 3. Ресторан является специализированным и организует банкеты. Рынок сбыта ресторана жестко сегментирован, основными потребителями его услуг являются молодожены, для которых организуются свадьбы. Дополнительная стратегия ресторана на предстоящие пять лет — приближение услуг к потребителю и организация выездных банкетов. Ресторан предполагает приобрести автофургон и необходимое оборудование для выездов и оптимистично прогнозирует свою работу в занимаемой нише.

Ситуация № 2. Раскройте содержание элемента системы качества предприятия общественного питания — Внедрение стандартов функционального качества обслуживания: внедрение квалификационных требований (квалификационный стандарт) и должностных обязанностей к работникам предприятия, разработка технологии (нормативное описание) производственных процессов, введение нормирования труда (нормативы выработки, нормативная численность работников), справедливая оценка и мотивация труда, мотивационные возможности системы обучения.

Ситуация № 3. Объясните суть элементов системы качества предприятия общественного питания: входной контроль качества на продукцию и услуги поставщиков, выходной контроль качества на предоставляемые услуги в ресторане, выходной контроль качества за сбытом услуг ресторана.

Ситуация № 4 Раскройте содержание этапов внедрения системы качества: принятие решения о создании системы качества, разработка плана-графика создания системы качества, определение функций и задач элементов системы качества; определение состава структурных подразделений системы качества; разработка структурной и функциональной схемы системы качества; определение состава и разработка нормативных документов

системы качества: «Паспорт ресторана» и «Руководство по качеству», проверка системы качества; совершенствование системы качества; организация работы кружков качества.

Ситуация № 5 Перечислите состав документов системы качества в ресторане и их функции.

Критерии оценки:

Решение комплексных ситуационных задач оценивается следующим образом: 5 – выставляется студенту, если он свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил ситуационную задачу (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы); 4 – выставляется студенту, если он достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе; 3 – выставляется студенту, если он недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике

7.2.3 Типовые задания к практическим занятиям

Примеры вопросов для собеседования

Практическое занятие № 20. Техническая подготовка объекта общественного питания

1. Перечислите виды торговых помещений.
2. Какие нормы площади на одно место утверждены для различных типов предприятий общественного питания?
3. Какие требования предъявляются к вестибюлю?
4. Дайте характеристику гардероба.
5. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам?
6. Каково назначение аванзала, как его следует оборудовать?
7. Какие требования предъявляются к торговым залам?
8. Дайте определение интерьера зала.
9. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов и баров различных классов?
10. Какие приемы применяются при решении современных интерьеров предприятий?

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр _____ 9 _____

№ 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	Стеклянная посуда. 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 квалификационные 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.
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).

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
9	Зачет (по накопительному рейтингу)	«зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 55-100 баллов
		«не зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1.	Федцов В. Г.	Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 248 с.- ISBN 978-5-394-03326-1	Учебное пособие	2019	ЭБС IPRbooks
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	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"
3.	Уокер Д. Р.	Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000/ Уокер Джон Р.— Электрон. текстовые данные.— Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 879 с. - ISBN 5-238-00990-9	Учебник	2017	ЭБС IPRbooks
4.	Васюкова А.Т.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/	Учебник	2019	ЭБС IPRbooks

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 416 с. - ISBN 978-5-394-03385-8			

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
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	2014	ЭБС IPRbooks
2	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	2014	ЭБС IPRbooks
3	Родионова Н.С., Сидельников В.М., Попов Е.С., Богомолов А.В.	Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж:	учебное пособие	2018	ЭБС IPRbooks

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		Воронежский государственный университет инженерных технологий, ЭБС IPRbooks 2018.— 228 с.- ISBN 978-5-00032-365-6			
4	Милл Роберт Кристи	Управление рестораном [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Милл Роберт Кристи— Электрон. текстовые данные.— Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 536 с.— ISBN 978-5-238-01589-7	Учебник	2017	ЭБС IPRbooks

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

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>
5. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2007/UP_organiz_obslug.rar
6. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2011/Artemova_orgpr_OP.pdf
7. Ресторатор CHEF [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>
8. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.restoved.ru/books/menedgment_i_marketing/
Общепит:бизнес и искусство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/new/index.php>

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
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 аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, проектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
2	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет