

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Владимир Александрович Шамахов
Должность: директор
Дата подписания: 10.06.2022 18:36:16
Уникальный программный ключ: 2ca9543fd4843214a9c911304a24cc3a6f9d0cd9

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ**

ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – филиал РАНХиГС

Кафедра менеджмента

УТВЕРЖДЕНА

решением методической комиссии по
направлению подготовки Менеджмент

Протокол от «01» июня 2020 г. № 3

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.03 Организация питания в индустрии гостеприимства

(индекс, наименование дисциплины, в соответствии с учебным планом)

38.04.02 Менеджмент

(код, наименование направления подготовки)

«Менеджмент в индустрии гостеприимства»

(профиль)

магистр

(квалификация)

Очная, заочная

(формы обучения)

Год набора – 2021

Санкт-Петербург, 2021 г.

Автор(ы)-составитель(и):

Д-р экон. наук, руководитель магистерской программы
«Менеджмент в индустрии гостеприимства»

Морозова М.А.

Заведующий кафедрой менеджмента

к.э.н., профессор

Нещерет А.К.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины (модуля)
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
6. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
 - 6.1. Основная литература
 - 6.2. Дополнительная литература
 - 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
 - 6.4. Нормативные правовые документы
 - 6.5. Интернет-ресурсы
 - 6.6. Иные источники
7. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1. Дисциплина Б1.В.03 «Организация питания в индустрии гостеприимства» обеспечивает овладение следующими компетенциями с учётом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПКс-1	способность управлять организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями	ПКс-1.1	формирование и углубление теоретических знаний основ, принципов, функций, методов и процедур управления организациями, коллективами, проектами и сетями
ПКс-2	способность разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию	ПКс-2.1	формирование и углубление теоретических знаний основ, принципов, функций, методов и процедур анализа среды организации, стратегического планирования, организационного проектирования
ПКс-3	способность использовать современные методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач	ПКс-3.1	формирование и углубление теоретических знаний о методах управления корпоративными финансами в контексте решения стратегических задач

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ	Код этапа освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
D. Управление процессом финансового консультирования в организации (подразделения)/ D/03.8 Взаимодействие с собственниками и	ПКс-1.1	на уровне знаний: механизмы функционирования учреждений и предприятий отрасли; технология и создания продукта социально-культурной сферы; культуру предоставления услуг общественного питания;
		на уровне умений: разрабатывать технологию создания услуги общественного питания; организовывать технологические процессы по производства общественного питания; организовывать реализации и организации

ОТФ/ТФ	Код этапа освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
партнерами по бизнесу		потребления продукции общественного питания;
		на уровне навыков: навыками организации предоставления услуги питания; навыками управления технологическими процессами по производства общественного питания; навыками работы с нормативной документацией
С.Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса / С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	ПКс-2.1	на уровне знаний: технологии процессов производства и обслуживания при реализации услуг питания гостиничного предприятия
		на уровне умений: выбирать и применять эффективные методы и технологии продаж гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей
		на уровне навыков: навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения
D. Управление процессом финансового консультирования в организации (подразделении)/ D/01.8 Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц	ПКс-3.1	на уровне знаний: 1)виды управленческих решений и методы их разработки; 2)квалификационные требования к персоналу; 3)методику расчета и анализа затрат деятельности предприятия; 4)методологические подходы к формированию устойчивого развития ресторанный бизнеса
		на уровне умений: - анализировать технологические процессы повышения качества предоставляемых услуг
		на уровне навыков: 1)методами контроля и оценки качества туристских услуг, измерения удовлетворенности потребителей и персонала; 2)методами организации управления процессом оказания услуг общественного питания

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академ. часов / 108 астр. час.

Вид работы	Трудоемкость (в академ. часах) очно/ заочно
Общая трудоемкость	144/144
Контактная работа	74/10
Лекции	36/4
Практические занятия	36/4
Лабораторные занятия	-/-
Консультации	2/2
Самостоятельная работа	34/125
Контроль	36/9
Формы текущего контроля	Коллоквиум, устный опрос, реферат+презентация
Форма промежуточной аттестации	Экзамен

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.03 «Организация питания в индустрии гостеприимства» относится к вариативной части учебного плана направления 38.04.02 Менеджмент профиль «Менеджмент в индустрии гостеприимства».

Дисциплина Б1.В.03 «Организация питания в индустрии гостеприимства» является комплексной, нацелена на обобщение и углубление знаний и получение практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания. Особое внимание уделяется организации питания в гостинично-туристском комплексе.

Изучение дисциплины осуществляется в течение одного семестра: для студентов очной формы обучения – на 2 семестре 1 курса, для студентов заочной формы обучения – на 2 курсе.

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://sziu-de.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Все формы текущего контроля, проводимые в системе дистанционного обучения, оцениваются в системе дистанционного обучения. Доступ к видео и материалам лекций предоставляется в течение всего семестра. Доступ к каждому виду работ и количество попыток на выполнение задания предоставляется на ограниченное время согласно регламенту дисциплины, опубликованному в СДО. Преподаватель оценивает выполненные обучающимся работы не позднее 10 рабочих дней после окончания срока выполнения.

По дисциплине осуществляется текущий контроль в виде устного опроса, коллоквиума, реферата+презентация.

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и /или разделов	Объем дисциплины (модуля), час						Форма текущего контроля**, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л	ЛР	ПЗ	КСР*		
Тема 1.	Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании	12	4		4		4	УО, К, Р+Пр
Тема 2.	Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании	12	4		4		4	УО, К, Р+Пр
Тема 3.	Снабжение предприятий общественного питания	12	4		4		4	УО, К, Р+Пр
Тема 4.	Вспомогательные службы предприятий питания	8	4		0		4	УО, К, Р+Пр
Тема 5.	Производственная деятельность в общественном питании	16	4		8		4	УО, К, Р+Пр
Тема 6.	Организация обслуживания потребителей	12	4		4		4	УО, К, Р+Пр
Тема 7.	Банкетные услуги. Технология и организация	14	4		8		2	УО, К, Р+Пр
Тема 8.	Организация обслуживания различных контингентов потребителей	12	4		4		4	УО, К, Р+Пр
Тема 9.	Маркетинг услуг питания	8	4		0		4	
Промежуточная аттестация		36/27	Консультации – 2/1,5					Экзамен
Всего (акад/астр):		144/108	36/27		36/27	2	34/25,5	

Примечание: *КСР в объем не входит

* УО – устный опрос, К – коллоквиум, Р+Пр – реферат + презентация

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и /или разделов	Объем дисциплины (модуля), час					СР	Форма текущего контроля**, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий					
			Л	ЛР	ПЗ	КСР*		
Тема 1.	Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании	14	1		-		13	
Тема 2.	Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании	15	1		-		14	
Тема 3.	Снабжение предприятий общественного питания	15	1		-		14	
Тема 4.	Вспомогательные службы предприятий питания	15	1		-		14	
Тема 5.	Производственная деятельность в общественном питании	14	-		-		14	
Тема 6.	Организация обслуживания потребителей	14	-		-		14	
Тема 7.	Банкетные услуги. Технология и организация	14	-		-		14	
Тема 8.	Организация обслуживания различных контингентов потребителей	18	-		4		14	УО, К, Р+Пр
Тема 9.	Маркетинг услуг питания	14	-		-		14	
Промежуточная аттестация		9/6,75	Консультации – 2/1,5					Экзамен
Всего (акад/астр):		144/108	4/3		4/3	2	125/93,75	

Примечание: *КСР в объем не входит

* УО – устный опрос, К – коллоквиум, Р+Пр – реферат + презентация

Содержание дисциплины

Тема 1 Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании.

Содержание темы: Предмет, цели и задачи курса. Современное состояние и перспектива развития рынка услуг питания в РФ. Классификация предприятий питания по уровню и характеру предоставляемых услуг (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие

требования.), Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания».

Тема 2 Организационная структура предприятия общественного питания.

Содержание темы: Состав и характеристика производственных и торговых помещений, помещений для приема, хранения и отпуска товара; помещений административного, бытового и технического назначения. Зависимость состава и площади помещений от типа предприятия, мощности; класса предоставляемых услуг. Структура управления предприятием питания.

Тема 3 Снабжение предприятий общественного питания.

Содержание темы: Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения: определение потребностей в объемах продовольственного и материально-технического снабжения; технологический процесс организации снабжения. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания.

Тема 4 Вспомогательные службы предприятий питания.

Содержание темы: Характеристика вспомогательных служб общественного питания (складское, тарное, ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание). Организация складского хозяйства. Состав и функциональное назначение помещений. Хранение и отпуск товара на производство.

Тема 5 Производственная деятельность в общественном питании.

Содержание темы: Основы планирования производственной деятельности. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: сборники рецептуры блюд и кулинарных изделий; технологические карты (ТК), калькуляция карты (КК); технико-технологические карты (ТТК); технологические инструкции (ТИ); технические условия (ТУ). Виды меню и их характеристика. Принципы составления меню для ресторанов, баров, кафе и других типов предприятий питания. Требования к оформлению меню. Организация производственной деятельности. Виды производственных циклов. Организация работы основных и вспомогательных производственных цехов и подразделений предприятий питания. Производственный персонал предприятий питания; ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». Контроль качества продукции общественного питания.

Тема 6 Организация обслуживания потребителей.

Содержание темы: Классификация организационных форм реализации услуг питания. Характеристика форм и методов обслуживания. Столовая посуда, приборы, столовый текстиль. Виды, назначение, профессиональные требования. Сервировка столов для различных видов приема пищи. Технологический цикл процесса обслуживания. Работа с картой блюд и картой вин. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания: метрдотель (администратор), официант, бармен, сомелье (фумилье), бариста, хостес. ГОСТ 30 524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

Тема 7 Банкетные услуги. Технология и организация.

Содержание темы: Организация обслуживания банкетов и приемов. Виды банкетов. Характеристика и организация проведения: банкета с полным и частичным обслуживанием,

банкета фуршет, коктейль, банкета-чай. Управление процессом банкетного обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу. Стандарты обслуживания.

Тема 8 Организация обслуживания различных контингентов потребителей.

Содержание темы: Особенности организации услуг питания проживающих в гостинице; иностранных туристов; потребителей в местах массового отдыха; пассажиров на транспорте. Показатели и методы оценки качества обслуживания потребителей. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

Тема 9 Маркетинг услуг питания.

Содержание темы: Сущность маркетинга в общественном питании. Мотивация потребителей и обслуживающего персонала. Маркетинговые коммуникации. Формирование общественного мнения. Реклама и ее виды. Фирменный стиль, торговый знак. Имидж предприятия.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости, обучающихся и промежуточной аттестации

4.1.1. В ходе реализации дисциплины *Б1.В.03 «Организация питания в индустрии гостеприимства»* используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

При проведении занятий лекционного типа: устный опрос.

при проведении занятий семинарского типа: семинарские занятия проводятся по отдельным темам дисциплины. Информационные сообщения студентов по предложенным вопросам проходят в формате доклада, мультимедийных презентаций, дискуссий, демонстрации моделей производственных ситуаций.

при контроле результатов самостоятельной работы студентов: вопросы для самопроверки.

В случае реализации дисциплины в ДОТ формат заданий адаптирован для платформы Moodle.

4.1.2. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств):

Промежуточная аттестация по дисциплине Б1.В.03 «Организация питания в индустрии гостеприимства» включает в себя теоретические задания, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений.

Усвоенные знания и освоенные умения проверяются при помощи электронного тестирования, в ходе решения ситуационных задач и деловых игр.

В случае проведения промежуточной аттестации в дистанционном режиме используется платформа Moodle и Teams.

4.2. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерные опросы для дискуссии по темам 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8.

Семинарские занятия проводятся по отдельным темам дисциплины. Информационные сообщения студентов по предложенным вопросам проходят в формате доклада, мультимедийных презентаций, дискуссий, демонстрации моделей производственных ситуаций и решении ситуационных задач.

В начале освоения дисциплины студент знакомится с ресторанным бизнесом как сферой предпринимательской деятельности, историческими предпосылками ее формирования, современным состоянием, проблемами и перспективами развития на территории Российской Федерации.

Сформулировать ответы на вопросы:

1. С какого периода начинается «летоисчисление» современного бизнеса в сфере общественного питания и в «каком возрасте» он находится?
2. Что явилось предпосылкой для развития кооперативного движения в общественном питании в 80-х годах 20 века?
3. Какие аргументы вы могли бы привести в пользу утверждения, что предпринимательство в сфере общественного питания наиболее прогрессивное, самое ликвидное и мобильное направление в бизнесе?
4. Какое место во всемирном справочнике банкротств занимает ресторанный бизнес и что является этому причиной?
5. Какой процент личного бюджета в среднем тратят жители России на услуги общественного питания?
6. В каком соотношении находится оборот общественного питания на душу населения России по отношению к развитым странам?
7. Какой процент населения России сегодня активно пользуется услугами общественного питания?
8. Кто составляет клиентскую базу ресторанного бизнеса современной России?
9. Какие направления развития предприятий питания можно выделить на современном рынке общественного питания России? (fast-food; средний ценовой сегмент и п.о.п. высокой кухни).
10. Как отразился кризис 2013-2014 годов на состояние рынка общественного питания?
11. Почему сети предприятий питания развиваются быстрее одиночных предприятий и какую долю рынка они занимают в настоящее время?.
12. Как вы можете объяснить популярность той или иной национальной кухни на рынке и ее периодическую сменяемость?
13. Какие кулинарные предпочтения лидируют на современном рынке услуг питания?

14. Какие трудности в своем развитии испытывает в настоящее время ресторанный бизнес?

15. Какие наиболее яркие тенденции в развитии общественного питания можно выделить?

Примерные практические контрольные задания для подготовки к семинарским занятиям

Тема 1: *Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании.*

1. Дать определение. Общественное питание как сфера предпринимательской деятельности. Понятие и сущность. Профессиональные термины и определения.

2. Перечислить функции общественного питания.

3. Назвать классификацию предприятий общественного питания.

4. Идентифицировать характеристику предприятий общественного питания по типам и классам услуг (Рестораны и бары; Кафе и закусочные; Столовые и буфеты; Кофейни и Кафетерии; Предприятия быстрого питания и магазины кулинарии).

5. Рассказать про услуги общественного питания. Классификация по видам

Тема 3: *Снабжение предприятий общественного питания.*

1. Перечислить функции и задачи снабжения предприятий общественного питания.

2. Назвать деятельность предприятия общественного питания по организации снабжения.

3. Перечислить принципы снабжения предприятий общественного питания.

4. Назвать виды, источники и формы снабжения.

5. Рассказать про закупочную деятельность предприятий общественного питания: коммерческие связи, сделки купли-продажи.

Организация складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

1. Характеристика складского хозяйства предприятий питания различных типов. Состав и назначение помещений.

2. Задачи складского хозяйства предприятий питания.

3. Принципы организации процесса хранения продовольственных товаров на предприятиях общественного питания.

4. Технологический цикл товародвижения на складе.

5. Особенности учета товародвижения в кладовых.. Документационное обеспечение товародвижения.

Тема 5: *Производственная деятельность в общественном питании.*

1. Дать определение планированию производственной деятельности. Сущность планирования. Виды и элементы планирования.
2. Перечислить нормативные документы процесса планирования производственной деятельности. Категории нормативных документов: ГОСТ, ОСТ, СТП, ТУ, ТИ, ТК, ТТК и Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
3. Назвать виды и характеристика меню (карта блюд и карта вин).Функции меню. Разновидности меню;
4. Рассказать про диагностику (инжиниринг) меню предприятий общественного питания.

Организация работы производства на предприятиях общественного питания

1. Общая характеристика производственной группы помещений предприятий общественного питания. Зависимость состава и площади помещений производственной группы от типа и мощности предприятия питания.
2. Рассказать про организацию работы заготовочных цехов предприятий общественного питания.
3. Рассказать про организацию работы доготовочных цехов предприятий общественного питания.

Тема 6: *Организация обслуживания потребителей*

Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.

1. Организационные формы процесса обслуживания.
2. Характеристика форм обслуживания.
 - Самообслуживание. Виды самообслуживания. Структура процесса самообслуживания(1 и 2 этапы).
 - Обслуживание официантами. Виды обслуживания официантами. Структура процесса обслуживания официантами.(1 и 2 этапы).
- 3.Комбинированные и прогрессивные формы обслуживания. (Зал «экспресс», стол «экспресс»,витаминный стол, «шведский стол»,«фуршетный стол»,аукцион, выставки-продажи, развозная и разносная торговля в зале).
- 4.Организация реализации готовой продукции в предприятиях общественного питания различных типов.

Тема: *Организация обслуживания потребителей в торговых помещениях предприятий общественного питания.*

- 1.Общая характеристика торговых помещений предприятий общественного питания различных типов и класса услуг.

2. Мебель торговых помещений предприятий питания. Виды, назначение. Эксплуатационные требования.

3. Столовая посуда. Материалы изготовления. Виды и назначение. Классический ассортимент. Подготовка к процессу обслуживания.

4. Столовые приборы. Материалы изготовления. Виды и назначение. Классический ассортимент. Подготовка к процессу обслуживания.

5. Столовое белье. Материалы изготовления. Виды и назначение. Классический ассортимент. Подготовка к процессу обслуживания.

6. Сервировка стола для обслуживания потребителей в закусочных, столовых, кафе и ресторанах. Техника и технология сервировки стола.

7. Организация процесса обслуживания потребителей в вестибюльной группе помещений; в аванзале; в торговом зале; в банкетных залах; на летних площадках.

Тема 7: Банкетное обслуживание.

Обслуживание за столом.

1. Банкет с полным обслуживанием официантами. Общая характеристика (повод, место, время и продолжительность проведения), требования к меню банкета и особенности его составления, сервировка стола, порядок обслуживания гостей (количество персонала и техника процесса обслуживания)

2. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Общая характеристика (повод, место, время и продолжительность проведения), требования к меню банкета и особенности его составления, сервировка стола, порядок обслуживания гостей (количество персонала и техника процесса обслуживания).

Обслуживание стоя

1. Банкет-фуршет. Общая характеристика банкета-фуршет (повод, место, время и продолжительность проведения). Требования к меню банкета и особенности его составления. Подготовка торгового зала. Сервировка стола для банкета-фуршет (столовая посуда, приборы, столовое белье, аксессуары). Порядок обслуживания гостей (количество персонала и техника процесса обслуживания)

2. Банкет –коктейль. Общая характеристика банкета -коктейль(повод, место, время и продолжительность проведения). Требования к меню банкета и особенности его составления. Порядок обслуживания гостей (количество персонала и техника процесса обслуживания)

3. Банкет-прием «шведский стол». Общая характеристика банкета -приема «шведский стол(повод, место, время и продолжительность проведения). Требования к меню банкета и особенности его составления. Подготовка торгового зала. Сервировка стола для банкета-приема «шведский стол»(столовая посуда, приборы, столовое белье, аксессуары). Порядок обслуживания гостей (количество персонала и техника процесса обслуживания)

4.Банкет-чай. Общая характеристика банкета-чай(повод, место, время и продолжительность проведения). Требования к меню банкета и особенности его составления.

Подготовка торгового зала. Сервировка стола для банкета-чай. Порядок обслуживания гостей (количество персонала и техника процесса обслуживания).

Критерии оценки по каждой теме семинарского занятия

Оценка	Описание
5	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике ,использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, свободно владеет профессиональной терминологией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в моделируемых производственных ситуациях.
4	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной терминологией, оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в моделируемых производственных ситуациях.
3	Студент обнаружил удовлетворительные знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, слабо владеет профессиональной терминологией и оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, не владеет профессиональной терминологией не оперирует приобретенными знаниями и умениями в моделируемых производственных ситуациях.

Примерная тематика реферативных работ и мультимедийных презентаций.

Сделать обзор по выбранной тематике+презентация.

- 1.Особенности услуг питания предприятий формата fast-food.
- 2.Особенности услуг питания предприятий формата free-flow.
- 3.Меню как инструмент продвижения услуг предприятий питания.
4. Диагностика меню как маркетинговый инструмент продаж.
- 5.Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
- 6.Организация работы с алкогольными напитками в ресторанах.
- 7.Принципы формирования винного ассортимента в ресторанах и барах
- 8.Интерьер предприятия питания как инструмент формирования клиентской базы.
- 11.Технологии формирования сетевого рынка услуг общественного питания.
12. Услуги кейтеринга в системе общественного питания.
- 13.Услуги консалтинга в системе общественного питания.
14. Современные формы и методы обслуживания потребителей в п.о.п.
- 15.Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.

16. Особенности формирования ценовой политики предприятия питания.
17. Дополнительные услуги полносервисных ресторанов.
- 18.Современные тенденции профессиональной сервировки стола в ресторанах.
- 19.Персонал и его роль в повышении качества обслуживания потребителей.
- 20.Реклама ресторана как средство привлечения гостей и получения прибыли.
- 21.Особенности материально-технического снабжения п.о.п.
- 22.Принципы организации услуг питания «организованных» коллективов.
- 23.Принципы организации услуг food-court в крупных торговых центрах.
- 24.Фирменный стиль предприятия питания и технологии его формирования.
25. Особенности формирования спроса на услуги общественного питания.
26. Банкетный продукт и особенности его формирования.
27. Нормативно-правовое регулирование предприятий общественного питания.
28. Применение систем автоматизации в ресторанном бизнесе.

Критерии оценки реферативных работ и мультимедийных презентаций

Оценка	Описание
5	Студент при защите работы демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой реферата; обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, свободно владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; отлично отвечает на все поставленные вопросы.
4	Студент при защите работы в целом демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой реферата; обнаруживает систематическое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, хорошо владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; хорошо отвечает на все поставленные вопросы.
3	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой реферата; обнаруживает определенное знание материала, использовал основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в недостаточном объеме, слабо владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; нетвердо отвечает на все поставленные вопросы.
2	Студент при защите работы демонстрирует неудовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой реферата; плохо владеет профессиональной терминологией в области представленных исследований; не отвечает на все поставленные вопросы.

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

4.3.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Показатели и критерии оценивания компетенций с учетом этапа их формирования

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПКс-1	способность управлять организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями	ПКс-1.1	формирование и углубление теоретических знаний основ, принципов, функций, методов и процедур управления организациями, коллективами, проектами и сетями
ПКс-2	способность разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию	ПКс-2.1	формирование и углубление теоретических знаний основ, принципов, функций, методов и процедур анализа среды организации, стратегического планирования, организационного проектирования
ПКс-3	способность использовать современные методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач	ПКс-3.1	формирование и углубление теоретических знаний о методах управления корпоративными финансами в контексте решения стратегических задач

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ПКс-1.1 Формирование и углубление теоретических знаний основ, принципов, функций, методов и процедур управления организациями, коллективами, проектами и сетями	Знание теоретических основ современного менеджмента. Знание принципов, процессов и методов стратегического и проектного менеджмента. Знание методов и процедур планирования в организации.	Полнота и глубина знания теоретических основ современного менеджмента. Четкость определения принципов, процессов и методов стратегического и проектного менеджмента. Самостоятельное, грамотное формулирование методов и процедур планирования в организации.

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
<p>ПКс-2.1 Формирование и углубление теоретических знаний основ, принципов, функций, методов и процедур анализа среды организации, стратегического планирования, организационного проектирования</p>	<p>Понимание теоретических основ, принципов, функций, методов и процедур анализа внешней среды организации, конкурентного анализа, задач и целей стратегического планирования. Знание методов и процедур анализа внешней среды организации. Знание методов конкурентного анализа. Знание общей сути, и основных методов организационного проектирования.</p>	<p>Полнота и глубина знания теоретических основ, принципов, функций, методов и процедур анализа внешней среды организации, конкурентного анализа, целей стратегического планирования. Четкость определения методов и процедур анализа внешней среды организации, конкурентного анализа. Самостоятельное, грамотное формулирование методов организационного проектирования.</p>
<p>ПКс-3.1 Формирование и углубление теоретических знаний о методах управления корпоративными финансами в контексте решения стратегических задач</p>	<p>Понимание современных методов управления корпоративными финансами для решения стратегических задач. Знание методов работы со статистической, фактической и аналитической финансовой информацией. Знание методов оценки стоимости операций проекта. Знание процедур и инструментов формирования бюджета проекта, построения базового плана по стоимости проекта. Знание программных средств планирования стоимости проекта.</p>	<p>Полнота и глубина знания теоретических основ, принципов, функций, методов управления корпоративными финансами. Четкость формулирования методов анализа финансовой информации. Точность воспроизведения методов оценки стоимости операций проекта. Правильность определения порядка формирования бюджета проекта, построения базового плана по стоимости проекта. Грамотное применение программных средств для планирования стоимостных показателей проекта.</p>

4.3.2 Типовые оценочные средства

Примерные ситуационные задачи

Ситуационные задачи формирует у студента владения технологиями организации процесса производства и обслуживания на предприятиях питания в современных условиях постоянно меняющегося рынка услуг питания и подготавливают его к самостоятельной профессиональной деятельности в сфере ресторанного бизнеса.

Задача 1.

Ресторан готовится к обслуживанию по методу «банкет с частичным обслуживанием».

Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд; сервировку стола на одного участника банкета и порядок процесса обслуживания.

Задача 2.

В ресторане организуется отдел напитков. Определите его цели и задачи. Сформируйте персонал, определите функции персонала и предложите структуру управления отделом.

Задача 3.

Меню ресторана в целом отвечает его классности. Однако его диагностика показала, что блюда, на которые делает ставку шеф-повар, продаются плохо.

Решено обратить внимание на оформление меню торгового зала. Предложите изменения общего вида меню, позволяющие рассчитывать на прибыль от продажи блюд «аутсайдеров».

Задача 4.

Гость ресторана заказал горячее блюдо, подающееся методом «фламбе», и вино, требующее декантации. Кому следует поручить обслуживание, какой инвентарь и аксессуары при этом будут задействованы и как технически грамотно его провести.

Задача 5.

В банкетную службу ресторана поступил заказ на проведение банкета-приема на 10 человек от одного из иностранных представительств.

Разработайте план мероприятий по организации и проведению данного банкета.

Задача 6.

Ресторан готовится к кейтерингу по методу «шведский стол». В меню включены холодные закуски, горячие блюда, мороженое, безалкогольные напитки.

Смоделируйте ситуацию и составьте заявку на перечень необходимого оборудования, инвентаря, столовой посуды, приборов и белья.

Задача 7.

Ресторан полностью меняет кулинарную специализацию. Предложите где и какие изменения должны произойти в организации производственно-торговой деятельности данного предприятия.

Задача 8.

Ресторан позиционируется на рынке услуг как тематический.

Предложите концепцию и разработайте план PR-мероприятий.

Задача 9.

Среди посетителей ресторана определилась группа постоянных клиентов. Предложите спектр дополнительных услуг и знаков внимания с целью их «удержания».

Задача 10.

В ресторан поступил заказ на проведение делового обеда на 10 человек.

Определите последовательность действий персонала по подготовке и проведению данного мероприятия.

Задача 11.

Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 16 до 18 часов.

Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

Задача12.

Предприятие готовится к проведению банкета за столом на 20 человек по поводу семейного торжества.

Определить площадь банкетного зала, общую длину банкетного стола и количество необходимого для обслуживания персонала.

Задача13.

В банкетном зале ресторана проводится банкет-фуршет на 100 человек.

Рассчитайте потребность в столовой посуде и приборах; определите количество зон обслуживания и предложите схему сервировки одной из зон.

Задача14.

Для оснащения мясного цеха столовой закуплено следующее технологическое оборудование: мясорубка, разрубочная колода, моечная ванна, 2 производственных стола, универсальный привод, стеллаж.

Определите и обоснуйте порядок установки оборудования на территории цеха.

Задача15.

В кафе с обслуживанием официантами гость заказал:

- салат мясной
- борщ украинский
- рыбный рулет с картофелем «фри»
- компот из свежих фруктов.

Определите виды столовой посуды и приборов, необходимых в процессе обслуживания и составьте схему предварительной сервировки.

Задача 16.

Вы менеджер торгового зала ресторана высшего класса. Вам предстоит подготовить торговый зал и провести обслуживание банкета за столом на 30 человек.

Разработайте план мероприятий по подготовке к банкету и схему процесса обслуживания гостей.

Примерное тестирование

Выберите один правильный ответ. Составьте список ответов на вопросы теста, выполняя задания, сформулированные в каждом вопросе теста.

1. Обозначьте цифрами от 1 до 3 диаметры тарелок в следующей последовательности: закусочная, мелкая столовая, пирожковая

- 24
- 21
- 17,5

2. Какая из тарелок используется как подстановочная при подаче супа в глубокой столовой тарелке

- Мелкая столовая
- Пирожковая
- Закусочная

3. На каком расстоянии от основной тарелки устанавливается пирожковая?

- 18-20
- 10-15
- 5-10

4. Сколько тарелок максимально устанавливается при сервировке стола?

- 2
- 3
- 4

5. Какие столовые приборы укладываются при сервировке за центральной тарелкой?

- Набор закусочный
- Набор десертный
- Набор столовый

6. Какой столовый прибор следует предложить к рыбной холодной закуске?

- Набор столовый
- Набор рыбный
- Набор закусочный

7. Определите вспомогательный столовый прибор в числе перечисленных

- Вилка рыбная
- Вилка для лимона
- Нож рыбный
- Ложка десертная

8. Какой вид столового белья предохраняет основную скатерть от загрязнений?

- Мальтон
- Наперон
- Салфетка-сэт

9. Какой спуск скатерти рекомендуется при сервировке стола?

- 40-50
- 30-40
- 25-30

10. Определите состав предметов предварительной дневной сервировки в ресторане из предложенного списка

- Тарелка мелкая столовая
- Тарелка закусочная
- Тарелка пирожковая
- Набор столовый
- Набор закусочный
- Фужер для воды
- Салфетка

11. Столовый нож при сервировке укладывают

- Справа лезвием к тарелке
- Справа лезвием от тарелки
- Слева лезвием к тарелке
- Слева лезвием от тарелки

12. Закусочная вилка укладывается при сервировке

- Справа зубчиками вверх
- Справа зубчиками вниз
- Слева зубчиками вверх
- Слева зубчиками вниз

13. Где при сервировке стола устанавливается первая рюмка?

- За центральной тарелкой слева
- За центральной тарелкой справа
- Напротив лезвия первого ножа

14. Где в классической схеме сервировки стола находится салфетка?

- На пирожковой тарелке
- На закусочной тарелке
- За центральной тарелкой
- Справа за приборами

15. На каком расстоянии от края стола устанавливают первую тарелку?

- 5 см
- 2 см
- 1 см

16. На каком минимально-допустимом расстоянии следует сервировать стол для 2 рядом сидящих гостей?

- 5- см
- 60 см
- 80 см

17. Как правильно подать меню гостю?

- В закрытом виде лично в руки
- В открытом виде лично в руки
- В закрытом виде положить на край стола

18. Определите виды банкетов, где гости едят и пьют сидя

- С полным обслуживанием
- С частичным обслуживанием
- Фуршет
- Коктейль
- Коктейль-фуршет
- Банкет-чай

19. Для определения количества столовой посуды и приборов для банкета фуршет существует норматив на одного участника

- 1/1
- 1/2
- 1/3

20. Продолжительность банкета за столом с частичным обслуживанием

- 1,5 час
- 2 час

- 2,5-3 час

21. Определите наиболее подходящий вид банкета для празднования юбилея на 20 чел

- С полным обслуживанием
- С частичным обслуживанием
- Фуршет
- Банкет-Чай

22. Назовите основной отличительный признак банкета- коктейль

- Специальный ассортимент блюд
- Обслуживание официантами
- Отсутствие банкетного стол

23. При обслуживании гостя заказанное блюдо можно подавать

- Только справа от гостя
- Только слева от гостя
- Как слева, так и справа от гостя

24. Чтобы заменить упавший столовый прибор следует сначала

- Поднять упавший прибор, затем заменить его новым
- Подать новый прибор, затем поднять упавший
- Поднять упавший предмет, вытереть в присутствии гостя и подать

25. Подать счет гостю нужно

- В открытом виде без папки
- В папке текстом вниз
- В папке текстом вверх

Шкала оценивания

Оценка результатов производится на основе Положения о текущем контроле успеваемости обучающихся и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации», утвержденного Приказом Ректора РАНХиГС при Президенте РФ от 30.01.2018 г. № 02-66 (п.10 раздела 3 (первый абзац) и п.11), а также Решения Ученого совета Северо-западного института управления РАНХиГС при Президенте РФ от 19.06.2018, протокол № 11.

Критерии оценки по ситуационным задачам

Оценка	Описание
5	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применил их в ситуационной задаче повышенной сложности и предложил единственно правильное решение.
4	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при переносе знаний и умений нестандартные ситуации, предусмотренные в задаче.

3	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: в ходе решения задачи допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. Задача не решена.

Критерии оценки по тесту

Оценка	Описание
5	Студент демонстрирует 100% правильных ответов
4	Студент демонстрирует от 70 до 100% правильных ответов
3	Студент демонстрирует от 40 до 70% правильных ответов
2	Студент демонстрирует от 0 до 40% правильных ответов

4.4. Методические материалы

Экзамен по дисциплине Б1.В.03 «Организация питания в индустрии гостеприимства» проводится в строгом соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в РАНХиГС, в устной и письменной формах.

К промежуточной аттестации допускаются магистранты выполнившие необходимые требования ОП ВО по дисциплине «Организация питания в индустрии гостеприимства» по итогам текущего контроля успеваемости в течение семестра.

Высокий уровень успеваемости, выявленный по итогам текущего контроля в семестре, может являться основанием для освобождения магистранта от сдачи экзамена/зачета (при его согласии). Высокой является успеваемость только на «отлично», или на «хорошо» и «отлично» в течение семестра.

Экзамены организуются в период сессии в соответствии с текущим графиком учебного процесса, утвержденным в соответствии с установленным в СЗИУ порядком. Продолжительность экзамена для каждого студента не может превышать четырех академических часов. Экзамен не может начинаться ранее 9.00 часов и заканчиваться позднее 21.00 часа. Время на подготовку ответов по билету каждому обучающемуся отводится 30-40 минут. При явке на экзамен обучающийся должен иметь при себе зачетную книжку. Во время экзамена обучающиеся по решению преподавателя могут пользоваться учебной программой дисциплины и справочной литературой. Оценка за экзамен проставляется в экзаменационной ведомости и зачетных книжках студентов, при этом оценки «неудовлетворительно» в зачетную книжку студентов не проставляются.

Промежуточная аттестация в системе ДОТ. Консультация к экзамену пройдет в виде онлайн-встречи в приложении Office 365 «Teams». Приложение рекомендуется установить локально. Студент должен войти в систему с помощью учетной записи Office 365 РАНХиГС, чтобы обеспечить базовую проверку личности.

В случае применения дистанционного режима промежуточной аттестации она проводится следующим образом: устно в ДОТ/письменно с прокторингом/ тестирование с прокторингом. Для успешного освоения курса учащемуся рекомендуется ознакомиться с литературой, размещенной в разделе 6, и материалами, выложенными в ДОТ.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Обучение по дисциплине Б1.В.03 «Организация питания в индустрии гостеприимства» предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов. Практические занятия дисциплины предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и компетенций.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до семинарского занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

Подготовка к опросу представляет собой самостоятельную работу студента. В этих целях студенту необходимо:

- ознакомиться с литературой по теме подготовки;
- ответить на перечень вопросов;
- ответить в аудитории на поставленные вопросы не используя источники для подготовки.

Подготовка к тестированию заключается в систематическом изучении программного материала, заучивании основных понятий и терминов по предложенным темам. Ответ в тестах необходимо обозначить в качестве выбранного варианта ответа на поставленный вопрос. Количество «правильных» ответов может быть различным.

Подготовка к экзамену

В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;

- контрольными мероприятиями;
- учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов и заданий к экзамену.

После этого должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и семинарских занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи экзамена.

Вопросы для самоконтроля знаний по разделу: «Организация производства на предприятии общественного питания»

1. Чем, согласно определению, занимается общественное питание?
2. Представьте последовательно этапы полного технологического цикла процесса производства на предприятии общественного питания.
3. Назовите несколько типов предприятий общественного питания, относящихся к группе заготовочных.
4. Сколько типов предприятий питания выделяют в классификации?
5. Какие типы предприятий питания отличаются по классу услуг?
6. Сколько классов услуг определяет ГОСТ?
7. Перечислите основные признаки сетевого предприятия общественного питания.
8. Сколько видов услуг предлагает общественное питание на современном рынке?
9. В чем выражается мощность предприятия питания?
10. Назовите основные группы помещений предприятий общественного питания.
11. От каких показателей зависит состав и площади производственных помещений предприятий общественного питания?
12. Назовите состав складской группы помещений предприятия питания.
13. Перечислите персонал торговой группы.
14. Кто, согласно структуре управления рестораном, возглавляет работу торгового зала?
15. Назовите виды снабжения предприятий питания.
16. Как вы понимаете «комплектность» как принцип снабжения п.о.п.
17. Чем отличаются централизованное и децентрализованное виды снабжения п.о.п.?
18. Представьте цикл транзитной формы снабжения п.о.п.
19. Выделите из перечня основной критерий выбора поставщика продовольственных товаров для п.о.п.
20. Какие виды товарных запасов должно иметь п.о.п.?
21. К чему могут привести сверхнормативные запасы п.о.п.?
22. Какие виды материальных потоков обрабатывает складская группа п.о.п.?
23. Какие виды складских помещений входят в состав складской группы?
24. Как называется тара, являющаяся товаром для п.о.п.?
25. Кто занимается вопросами планирования на п.о.п.?
26. Чем отличается текущий план от оперативного?
27. Перечислите категории НТД предприятий общественного питания.
28. Какую информацию содержит рецептура блюда?
29. Чем ТК отличается от ТТК?
30. К какому виду меню относят «меню заказных и дежурных блюд»?

31. Приведите пример «меню специальных видов обслуживания».
32. Сформулируйте главную задачу меню торгового зала п.о.п.
33. В чем цель процесса диагностики меню п.о.п.?
34. Назовите типы п.о.п., имеющие цеховую структуру производства.
35. Какие группы производственных цехов выделяют в системе о.п.?
36. Сформулируйте основной принцип размещения оборудования на площади производственного цеха?
37. Какие технологические линии выделяют при организации работы горячего цеха?
38. Назовите состав вспомогательных производственных помещений п.о.п.
39. Назовите причину, по которой запрещена мойка столовой и кухонной посуды на одной производственной площади.
40. Какую роль выполняет «экспедиция» в составе п.о.п.?

Вопросы для самоконтроля знаний по разделу: «Организация обслуживания потребителей на предприятии общественного питания»

1. Назовите организационные формы процесса обслуживания (определение процесса, задачи, виды организации, формы и методы, классификация форм и методов процесса обслуживания).
2. Дайте характеристику структуры процесса самообслуживания на предприятиях питания.
3. Дайте характеристику структуры процесса обслуживания официантами на предприятиях питания.
4. Дайте характеристику структуры процесса полного и частичного самообслуживания на предприятиях питания.
5. Дайте характеристику структуры процесса полного и частичного обслуживания официантами на предприятиях питания.
6. Дайте характеристику комбинированных и прогрессивных форм и методов обслуживания на предприятиях питания.
7. Назовите общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях питания.
8. Как организуется работа торговых залов предприятий питания (помещения, мебель и ее расстановка, подготовка к обслуживанию, санитарные требования)?
9. Как классифицируют столовую посуду по материалам изготовления. Каковы требования к материалам?
10. Назовите виды основных и вспомогательных столовых приборов.
11. Назовите виды и дайте характеристику рюмок для потребления напитков в чистом и смешанном виде.
12. Перечислите виды и назовите назначение столового белья предприятий питания.
13. Назовите этапы технологии процесса сервировки стола.
14. Какие виды банкетов выделяют в классификации?
15. Назовите общие принципы организации банкетного обслуживания.
16. Как организовать и провести банкет с полным обслуживанием официантами?
17. Назовите отличительные технологии в организации и проведении банкета с частичным обслуживанием официантами.
18. Чем отличается банкет – фуршет от банкета коктейль?
19. При каких условиях рекомендуется проводить банкет «коктейль-фуршет»?
20. Назовите повод для организации и проведения банкета «чай».

21. Назовите основные отличия банкета «Шведский стол».
22. Чем отличаются в организации и проведении приемы «Бокал вина», «Бокал шампанского» и «Жур фикс»?
23. Каковы особенности организации обслуживания питанием на производственных предприятиях?
24. Каковы особенности организации обслуживания питанием студентов ВУЗов и СУЗов?
25. Каковы особенности организации питания учащихся общеобразовательных школ?
26. Каковы особенности организации питания пассажиров на транспорте?

6. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-394-03486-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/110912.html>
2. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. И. Зурабина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2019. — 166 с. — 978-5-4377-0135-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84651.html>
3. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468027>
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666>

6.2. Дополнительная литература

1. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904.htm>
2. Зайко, Галина Михайловна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студентов вузов, обуч. по специальности "Технология продуктов обществ. питания" / Г. М. Зайко, Т. А. Джум - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2015 - 560 с.

3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва : Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/512131>
4. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — 978-5-7882-1895-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>
5. Фоминых, Ирина Леонидовна. Технология и организация услуг питания. Банкетные услуги : учеб. пособие [для студентов вузов] / И. Л. Фоминых, Л. Л. Руденко ; Владивосток. гос. ун-т экономики и сервиса - Владивосток : Изд-во ВГУЭС, 2015 - 188 с.

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — СПб. : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40878.html>
2. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>
3. Предпринимательство в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2017. — 117 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76049.html>
4. Смирнова, И. Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И. Р. Смирнова, Т. Л. Дудник, С. В. Сивченко. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с. — ISBN 978-5-98704-779-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html>

6.4. Нормативные правовые документы

- **ГОСТ 30389-2013.** Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
- **ГОСТ 30390-2013.** Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- **ГОСТ 31985-2013.** Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения

- **ГОСТ 31987-2012.** Технологические документы на продукцию общественного питания
- **ГОСТ 32691-2014.** Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
- **ГОСТ Р 51705.1-2001.** Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования
- **ГОСТ 31988-2012.** Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
- **ГОСТ Р 55889-2013.** Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
- **ГОСТ 31989-2012.** Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
- **ГОСТ Р 55323-2012.** Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
- **ГОСТ Р 56725-2015.** Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
- **ГОСТ Р 56766-2015.** Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

6.5. Интернет-ресурсы

СЗИУ располагает доступом через сайт научной библиотеки <http://nwapa.spb.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы

- Электронные учебники электронно - библиотечной системы (ЭБС) «Айбукс»
- Электронные учебники электронно – библиотечной системы (ЭБС) «Лань»
- Электронная библиотечная система «IPRbooks» <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM»
<https://znanium.com/catalog/books/theme>
- Электронная библиотечная система «Юрайт» <https://urait.ru/>
- Научно-практические статьи по финансам и менеджменту Издательского дома «Библиотека Гребенникова»
- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам «Ист - Вью»
- Энциклопедии, словари, справочники «Рубрикон»
- Полные тексты диссертаций и авторефератов Электронная Библиотека Диссертаций РГБ
- Информационно-правовые базы - Консультант плюс, Гарант.

Англоязычные ресурсы

- EBSCO Publishing – доступ к мультидисциплинарным полнотекстовым базам данных различных мировых издательств по бизнесу, экономике, финансам, бухгалтерскому учету, гуманитарным и естественным областям знаний, рефератам и полным текстам публикаций из научных и научно-популярных журналов.

- Emerald – крупнейшее мировое издательство, специализирующееся на электронных журналах и базах данных по экономике и менеджменту. Имеет статус основного источника профессиональной информации для преподавателей, исследователей и специалистов в области менеджмента.

Возможно использование, кроме вышеперечисленных ресурсов, и других электронных ресурсов сети Интернет.

6.6. Иные источники

1. HoReCa.ru
2. CateringConsulting.ru
3. <http://www.pitportal.ru/>
4. [Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании. Учебное пособие \[Электронный ресурс\] / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - М.: Дашков и Ко, 2010. - 328 с. - Режим доступа:](#)
5. [Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг. Учебное пособие \[Электронный ресурс\] / С. В. Хмырова. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 256 с. - Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117478>](#)
6. [Милл Р. К. Управление рестораном. Учебник \[Электронный ресурс\] / Р. К. Милл. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 537 с. - Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538>](#)

7. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные классы для проведения лекций и практических занятий
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.

Программные, технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов:

Персональные компьютеры, пакеты прикладных программ, программные комплексы Word, ТЕСТУНИВЕРСАЛ, СУБД MS Access, правовые базы данных «Консультант+», «Гарант», «Кодекс», «Эталон».

В учебном процессе допускается применение онлайн-платформ Teams, Zoom, Skype for Business, а также системы дистанционного обучения LMS Moodle.