

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Абазян Артак Горикович

Должность: Заведующий кафедрой туризма и физической культуры

Дата подписания: 21.08.2020 11:28:59

Уникальный программный ключ:

7fbf4a479f8599c708daba086bb08864e713b2a7

Министерство культуры Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КРАСНОДАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ  
КУЛЬТУРЫ»**

Факультет социально-культурной деятельности и туризма

Кафедра туризма и физической культуры

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой туризма и ФК



А.Г. Абазян

«26» августа 2020 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Б1.В.07«ТЕХНОЛОГИИ ОРГАНИЗАЦИИ УСЛУГ ПИТАНИЯ»**

Направления 43.03.02 Туризм (Технология и организация  
подготовки туроператорских и турагентских услуг)  
(профиль):

Форма обучения – очная, заочная

Год набора - 2019

**Краснодар  
2020**

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Туризм (квалификация «Бакалавр»), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.07.2017 года, приказ № 516 и основной образовательной программой.

**Рецензенты:**

Зав. кафедрой сервиса и туризма АНОО Федина И.М.  
ВО «Кубанский социально-экономический институт», к.и.н., доцент

к.и.н., доцент, зав. кафедрой технологий Степанова Л.Г.  
сервиса и деловых коммуникаций  
Академии маркетинга и социально-информационных технологий-ИМСИТ

**Составитель:**

Горбачева Д.А. – доктор педагогических наук, профессор кафедры туризма и ФК.

Рабочая программа учебной дисциплины рассмотрена и утверждена на заседании кафедры туризма и физической культуры «26» августа 2020 г., протокол № 1.

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология и организация услуг питания» одобрена и рекомендована к использованию в учебном процессе Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «КГИК» «27» августа 2020 г., протокол № 9.

## Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины
4. Структура и содержание дисциплины
- 4.1. Структура дисциплины:
  - 4.2. Тематический план освоения дисциплины по видам учебной деятельности и виды самостоятельной (внеаудиторной) работы
5. Образовательные технологии
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:
  - 6.1. Контроль освоения дисциплины
  - 6.2. Оценочные средства
    - 6.2.1. Примеры тестовых заданий (ситуаций)
    - 6.2.2. Контрольные вопросы для проведения текущего контроля
    - 6.2.3. Тематика эссе, рефератов, презентаций
    - 6.2.4. Вопросы к зачету по дисциплине
    - 6.2.5. Вопросы к экзамену по дисциплине
    - 6.2.6. Примерная тематика курсовых работ (если предусмотрено).
7. Учебно-методическое и информационно обеспечение дисциплины (модуля)
  - 7.1. Основная литература
  - 7.2. Дополнительная литература
  - 7.3. интернет-ресурсы программное обеспечение
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)
9. Дополнения и изменения к рабочей программе учебной дисциплины (модуля)

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью** освоения: учебной дисциплины «Технологии организации услуг питания» является формирование у студентов знаний об основных понятиях и определениях в области технологий организации услуг предприятий питания, видах предприятий питания в туризме, особенностях развития предприятий питания, а также особенностях предприятия питания как объекта управления.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

В соответствии со структурой учебного плана по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» и профилю подготовки «Организация и технология туроператорских услуг», «Технологии организации деятельности предприятий питания» входит в состав дисциплин по выбору вариативной части Б1..

Дисциплины, необходимые для освоения данной учебной дисциплины:

- –Предпринимательство в туризме;
- Информационные технологии в туристической индустрии;
- Продвижение в туризме;
- Международные дестинации стран мира
- Разработка туристского продукта
- Технологии организации туристского бизнеса

Дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей: "Технологии организации международного и внутреннего туризма", учебная практика.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С УСТАНОВЛЕННЫМИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны демонстрировать следующие результаты.

Наименование компетенций	Индикаторы сформированности компетенций		
	знать	уметь	Владеть
<b>ПК-1. Владением теоретическими основами проектирования, готовность к применению основных методов проектирования в туризме</b>	профессиональные стандарты индустрии питания; – правила и технические приемы оказания услуг питания; формы и методы организации услуг питания;	использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации индустрии питания;	навыками решения практических задач, связанных с организацией питания ихарактерных для будущей профессиональной деятельности в сфере туризма.
<b>ПК-2 Способен рассчитывать</b>	особенности управления	разрабатывать мероприятия по	методами оценки качества

<p><b>анализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, оценивать качество и результативность труда персонала предприятия туристской индустрии</b></p>	<p>предприятиями общественного питания;— особенности организации системы контроля качества и безопасности продукции и услуг общественного питания;</p>	<p>совершенствованию организации рабочих мест, форм и обслуживания на предприятиях питания, и принимать по ним решения;</p>	<p>продукции и услуг общественного питания;</p>
<p><b>ПК-3Способен к эффективному общению с потребителями туристского продукта, к организации процесса обслуживания потребителя</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные понятия в области питания как составляющей туристской инфраструктуры процесса обслуживания потребителя.</li> </ul>	<p>разрешать конфликтные ситуации, рассматривать претензии потребителей, связанные с методов обслуживания различных групп населения и контингентов питающихся. составлять научно-обоснованное меню для соответствующего контингента потребителей;</p>	<p>правилами оказания услуг питания, особенностями организации питания для различных категорий туристов, в том числе и иностранных.</p>

**Приобрести опыт** в системе знаний об организации деятельности предприятий питания в туристской индустрии.

#### **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **4.1. Структура дисциплины**

**Для очной формы обучения**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часов).

№ п/п	Разделы и темы дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Итого	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)  Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические		СРС		
					Интерактивные формы обучения	Иные формы			
1.	Раздел 1. Основы организации предприятий питания	6	1-6	6	10			4	Подготовка к семинарским занятиям, домашнее задание
2	Раздел 2. Организация товароснабжения предприятий общественного питания.	6	7-12	8	12			2	Подготовка к семинарским занятиям, домашнее задание
3.	Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства.	6	13-17	16	12			2	Контрольная работа
4.	<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>32</b>	<b>32</b>			<b>8</b>	<b>Зачет</b>
5.	Раздел 4. Организация производства на предприятии общественного питания.	7	1-5	4	4			4	Подготовка к семинарским занятиям, домашнее задание
6.	Раздел 5. Организация вспомогательных служб	7	6-10	4	10			4	Контрольная работа
7.	Раздел 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	7	11-17	4	10			10	Подготовка к семинарским занятиям, домашнее задание
8.	<b>ИТОГО</b>	<b>7</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>24</b>			<b>18</b>	<b>Экзамен(18 ч.)</b>

### Для заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часов).

№ п/п	Разделы и темы дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Итого	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)  Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические		СРС		
					практич	Иные формы			
1.	Раздел 1. Основы организации предприятий питания	6		1				10	Подготовка к семинарским занятиям, домашнее задание
2	Раздел 2. Организация товароснабжения предприятий общественного питания.	6		2				23	Подготовка к семинарским занятиям, домашнее задание
3.	Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства.	6		1				21	Контрольная работа
	<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>12</b>			<b>54</b>	<b>Зачет</b>
4.	Раздел 4. Организация производства на предприятии общественного питания.	7		2	2			10	Подготовка к семинарским занятиям, домашнее задание
5.	Раздел 5. Организация вспомогательных служб	7		2	4			10	Контрольная работа
6.	Раздел 6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.	7		2	6			16	Подготовка к семинарским занятиям, домашнее задание
.	<b>ИТОГО</b>	<b>7</b>		<b>6</b>	<b>12</b>			<b>36</b>	<b>Экзамен (18ч.)</b>

#### 4.2. Тематический план освоения дисциплины по видам учебной деятельности и виды самостоятельной (внеаудиторной) работ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часов).

##### Очное отделение

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (темы, перечень раскрываемых вопросов):	Объем	Формируемые
-----------------------------	---	-------	-------------

	лекции, практические занятия (семинары), индивидуальные занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	часов /з.е.	компетенции (по теме)
1	2	3	4
<b>бсеместр</b>			
<b>Раздел 1. Раздел 1. Основы организации предприятий питания</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Предмет и задачи курса.	<u>Лекции:</u> 1. Предмет, понятие, объект курса 2. Цели и задачи курса	2	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1. Связь данной дисциплины с другими 2. Роль дисциплины среди других профессиональных дисциплин	2	
	<u>Индивидуальные занятия</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u>	5	
<b>Тема 1.2.</b> Состояние и перспективы развития отрасли	<u>Лекции:</u> Состояние и перспективы развития отрасли	4	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1 История развития общественного питания в России 2. Развитие ресторанного сервиса на современном этапе	4	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Подготовка рефератов.	5	
<b>Раздел 2 Организация товароснабжения предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Организация товароснабжения предприятий общественного питания	<u>Лекции:</u> Организация товароснабжения предприятий общественного питания	2	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1. Понятие ассортимента товаров 2. Качество продуктов питания	2	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Изучение дополнительной литературы	5	
<b>Тема 2.2.</b> Правила хранения	<u>Лекции:</u> Правила хранения продуктов питания	4	ПК-1
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1. Изучение санитарных правил	4	ПК-2

продуктов питания.	2. Изучение правил торговли		ПК-3
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Изучение дополнительной литературы	5	
<b>Раздел 3 Организация складского и тарного хозяйства</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Организация складского и тарного хозяйства	<u>Лекции:</u> 1. Основы складского и тарного хозяйства	6	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1. Виды тары 2. Режимы хранения овощей и фруктов на складе	6	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Изучение дополнительной литературы.	10	
<b>Итого</b>		<b>68</b>	<b>зачет</b>
<b>Раздел 4 Организация производства на предприятии общественного питания</b> <b>Семестр 7</b>			
<b>Тема 4.1.</b> Организация производства на предприятии общественного питания	<u>Лекции:</u> 1. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы и белье.	6	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары)</u> 1. Торговые помещения. Их характеристика 2. Назначение столовой посуды 3. Виды сервировок стола	4	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Разработка банкетов по индивидуальным заданиям.	10	
<b>Раздел 5 Научно-технический прогресс и научная организация труда в сфере питания.</b> <b>Организация труда персонала</b>			
<b>Тема 5.1.</b> Научно-технический прогресс и научная организация труда	<u>Лекции:</u> Научно-технический прогресс и научная организация труда в сфере питания. Организация труда персонала	4	ПК-1
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1. Основы научной организации труда в общепите 2. Стандарты на персонал в общепите.	2	ПК-2 ПК-3

в сфере питания. Организация труда персонала			
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Изучение дополнительной литературы	10	
<b>Раздел 6 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 6.1</b> Информационное обеспечение процесса обслуживания	<u>Лекции:</u> Информационное обеспечение процесса обслуживания.	2	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1. Деловая игра «Разработать меню для тематических ресторанов»	1	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Изучение дополнительной литературы. Написание эссе на тему «Перспективы развития предприятий общественного питания в г. Краснодаре»	8	
<b>Тема 6.2</b> Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.	<u>Лекции:</u> Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап Обслуживание потребителей в ресторанах..	6	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1. Правила обслуживания в ресторанном бизнесе 2. Обслуживание иностранных туристов 3. Особенности европейской и азиатской кухни . .	2	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Изучение дополнительной литературы	5	
	<b>Итого</b>		

#### Заочное отделение

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (темы, перечень раскрываемых вопросов): лекции, практические занятия (семинары),	Объем часов	Формируемые компетенции
-----------------------------	--	-------------	-------------------------

	<b>индивидуальные занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа</b>	<b>/з.е.</b>	<b>тенции (по теме)</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>6 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Раздел 1. Основы организации предприятий питания</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Предмет и задачи курса.	<u>Лекции:</u> 1. Предмет, понятие, объект курса 2. Цели и задачи курса	1	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1. Связь данной дисциплины с другими 2. Роль дисциплины среди других профессиональных дисциплин	2	
	<u>Индивидуальные занятия</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u>	10	
<b>Тема 1.2.</b> Состояние и перспективы развития отрасли	<u>Лекции:</u> Состояние и перспективы развития отрасли		ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1 История развития общественного питания в в России 2. Развитие ресторанного сервиса на современном этапе		
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Подготовка рефератов.	9	
<b>Раздел 2 Организация товароснабжения предприятий общественного питания</b>			
<b>Тема 2.1.</b> Организация товароснабжения предприятий общественного питания	<u>Лекции:</u> Организация товароснабжения предприятий общественного питания	2	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 2. Понятие ассортимент товаров 2. Качество продуктов питания	2	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Изучение дополнительной литературы	9	
<b>Тема 2.2.</b> Правила хранения продуктов питания.	<u>Лекции:</u> Правила хранения продуктов питания		ПК-1
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 3. Изучение санитарных правил 4. Изучение правил торговли		ПК-2 ПК-3

	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Изучение дополнительной литературы	10	
<b>Раздел 3 Организация складского и тарного хозяйства</b>			
<b>Тема 3.1.</b> Организация складского и тарного хозяйства	<u>Лекции:</u> 1. Основы складского и тарного хозяйства	1	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 3. Виды тары 4. Режимы хранения овощей и фруктов на складе	2	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>		
	<u>Самостоятельная работа:</u> Изучение дополнительной литературы.	20	
<b>Раздел 4 Организация производства на предприятии общественного питания</b>			
<b>Тема 4.1.</b> Организация производства на предприятии общественного питания	<u>Лекции:</u> 1. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы и белье.	2	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары)</u> 2. Торговые помещения. Их характеристика 2. Назначение столовой посуды 3. Виды сервировок стола	4	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа:</u> Разработка банкетов по индивидуальным заданиям.	16	
<b>Раздел 5 Научно-технический прогресс и научная организация труда в сфере питания. Организация труда персонала</b>			
<b>Тема 5.1.</b> Научно-технический прогресс и научная организация труда в сфере питания. Организация труда персонала	<u>Лекции:</u> Научно-технический прогресс и научная организация труда в сфере питания. Организация труда персонала	1	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 2. Основы научной организации труда в общепите 2. Стандарты на персонал в общепите.	2	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа:</u>	16	

	Изучение дополнительной литературы		
<b>Раздел 6 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</b>			
<b>Тема 6.1</b> Информационное обеспечение процесса обслуживания	<u>Лекции:</u> Информационное обеспечение процесса обслуживания.	1	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 2. Деловая игра «Разработать меню для тематических ресторанов»	2	
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Изучение дополнительной литературы. Написание эссе на тему «Перспективы развития предприятий общественного питания в г. Краснодаре»	5	
<b>Тема 6.2</b> Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.	<u>Лекции:</u> Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап Обслуживание потребителей в ресторанах..		
	<u>Практические занятия (семинары):</u> 1. Правила обслуживания в ресторанном бизнесе 2. Обслуживание иностранных туристов 3. Особенности европейской и азиатской кухни	2	ПК-1 ПК-2 ПК-3
	<u>Индивидуальные занятия:</u>	-	
	<u>Самостоятельная работа</u> Изучение дополнительной литературы	12	
<b>Итого</b>		<b>144</b>	<b>Экзамен</b>

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе изучения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

- лекционные занятия: проблемные и интерактивные лекции, лекция-визуализация, лекция-беседа, лекция-дискуссия, лекция - анализ ситуаций;
- практические занятия: тематические семинары, проблемные семинары, «круглые столы», формы «коллективной мыслительной деятельности» и анализа проблемных ситуаций;

- самостоятельная работа: обязательная самостоятельная работа студента по заданию преподавателя, выполняемая во внеаудиторное время, индивидуальная самостоятельная работа студента под руководством преподавателя;

- просмотр документальных и художественных фильмов с последующим обсуждением и анализом.

## **6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **6.1. Контроль освоения дисциплины**

Контроль освоения дисциплины производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки результатов обучения ФГБОУ ВО «Краснодарский государственный институт культуры». Программой дисциплины в целях проверки прочности усвоения материала предусматривается проведение различных форм контроля.

Текущий контроль успеваемости студентов по дисциплине производится в следующих формах:

- Устный опрос

- Рубежный контроль предусматривает оценку знаний, умений и навыков студентов по пройденному материалу по данной дисциплине на основе текущих оценок, полученных ими на занятиях за все виды работ. В ходе рубежного контроля используются следующие методы оценки знаний: практические, оценка выполнения самостоятельной работы студентов.

- Промежуточный контроль в форме зачета или экзамен

### **6.2. Оценочные средства**

#### **6.2.1 Тематика эссе, докладов и рефератов для студентов очной формы обучения**

- Классификация баров, их характеристика.

- Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов.

**Эссе:**

1. Каковы основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)?

**Рефераты:**

1. Народные рестораны, перспективы развития.

2. Развитие сети социально-ориентированных предприятий общественного питания.

**Доклады:**

1. Организационные основы управления персоналом.

2. Опыт организации кофеен.

3. Организация работы диетических и вегетарианских столовых.

4. Классификация заготовочных предприятий, их характеристика.

*Доклады:*

1. Форма организации товароснабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами.
2. Закупка продуктов – стратегическое направление деятельности предприятий питания.
3. Организация снабженческо-экспедиционной деятельности в предприятиях общественного питания (по типам предприятий на конкретных примерах).
4. Логистика товародвижения.

*Эссе:*

1. Каково назначение оперативного плана производства (ОПП) предприятия питания?
2. Особенности составления ОПП для заготовочного предприятия питания.
3. Вопросы оптимизации при составлении производственной программы.

*Рефераты:*

1. Производственная мощность предприятия питания и интенсивное ее использование.
2. Резервы сокращения продолжительности производственного цикла.
3. Сущность и условия применения поточного метода организации производства.

*Доклады:*

1. Современные формы организации производства на фабрике-кухне.
2. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.

*Рефераты:*

1. Организация работы мясного цеха и цеха по обработке птицы и субпродуктов.
2. Организация производственных и трудовых процессов изготовления полуфабрикатов из рыбы.
3. Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов.

*Доклады:*

1. Организация обработки мяса в крупном заготовочном предприятии (цехе) и в небольшом цехе предприятия, работающего по полному циклу.
2. Централизованное изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности и децентрализация их потребления в сетевых предприятиях питания.
3. Информационное и правовое обеспечение производства в заготовочных цехах.

–  
*Рефераты:*

1. Организация холодного цеха ресторана высшего класса.

2. Организация производства кондитерских изделий в цехе заданной проектной мощности.

*Доклады:*

1. Организация производства кулинарных изделий на технологическом участке варки и жарки (горячего отделения).

2. Организация производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии.

3. Информационное и правовое обеспечение производства в доготовочных цехах.

*Рефераты:*

1. Основные требования к организации работы хлеборезки.

2. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря и тары.

*Доклады:*

1. Организация работы сервисной ресторана высшего класса.

2. Организация моечной столовой посуды промышленного предприятия.

*Доклады и рефераты:*

1. Структура бизнес-процесса: оценка персонала.

2. Рациональная организация работы обслуживающего персонала.

3. Формирование меню на примере различных типов и классов предприятий общественного питания.

4. Правила оказания услуг предприятий общественного питания.

5. Гармонизация карты вин и меню.

–

*Доклады и рефераты:*

1. Современные технологии организации школьного питания.

2. Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.

3. Организация корпоративного питания.

4. Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.

5. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

## **6.22. Примерные вопросы (задания) к зачету (для всех форм обучения)**

### **Список вопросов для зачета**

Назовите основные законодательные акты, регулирующие трудовые отношения.

- Основные требования к предприятиям питания

- Какие предприятия питания делятся на классы

- Перечень основных документов, необходимых для открытия предприятия питания.

- Классификация баров, их характеристика.

- Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов.

Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами.

Организация договорных отношений с поставщиками.

Технологический процесс товародвижения.

Планирование и выбор необходимого сырья и материалов.

Селекция поставщиков в организации снабжения: основные факторы и критерии.

- Формы обеспечения предприятий общественного питания материально-техническими средствами.
- Подготовка тематических обзоров рыночного предложения оборудования:
- по рекламно-информационным материалам (по типам и классам предприятий питания);
- фактическим экспозициям ежегодных тематических выставок («ПИР», «Ресторанный мир Экспо», «Гостиничное и ресторанное дело»), ярмарок, конкурсов.
- Создание видеофильмов (на VHS, CD-носителях) по оборудованию, посуде, инвентарю, столовому белью для предприятий общественного питания, с акцентом на инновационное решение принципов действий, дизайна, условий применения (продолжительность – 45 минут).
  
- Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия, их оснащение.
- Последовательность складских операций.
- Режим и способы хранения сырья и продуктов.
- Порядок отпуска продуктов на производство.
- Классификация тары.
- Порядок возврата тары.
- Структура производства (цеховая, бесцеховая), их характеристика.
- Характеристика нормативно-технологической документации.
- Показатели качества и безопасности продукции общественного питания.
- Проектирование производственного процесса.
- Организация производственного процесса в пространстве и во времени.
- Составление технологических и технико-технологических карт.
- Обосновать организацию технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.
- Разработать производственную программу цеха на основе примерного ассортимента перерабатываемого сырья и полуфабрикатов.
- Что включают в себя правовые основы трудового процесса.
- На какие две основные группы подразделяются предприятия питания в соответствии с выполняемыми ими целевыми функциями?
- Рассчитайте длительность процесса производства мясных или овощных полуфабрикатов.
- Характеристика доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
- Представить схему технологического процесса изготовления кондитерских изделий.
- Составить производственную программу кулинарного цеха.
- Сущность, структура вспомогательных служб.
- Организация работы экспедиции.
- Организация работы вспомогательных служб.
- Виды помещений для организации обслуживания потребителей.
- Характеристика торговых помещений.
- Виды меню и их характеристика.
- Линия раздачи пищи и комплектации обедов при самообслуживании (нормативные требования).
- Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала.
- Основные показатели безопасности услуг.
- Какую информацию об услугах обязан довести до сведения потребителей исполнитель?

- Карта вин: порядок составления.
- Услуги по организации обслуживания на производственных предприятиях.
- Особенности организации питания учащихся общеобразовательных школ.
- Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта.
- Услуги по организации питания студентов при вузах.
- Услуги по организации питания в аэропорту или на борту самолета.
- Особенности обслуживания тематических мероприятий.
- Услуги по организации питания авиапассажиров и на водном транспорте.
- Организация обслуживания на предприятиях быстрого обслуживания.
- Нормативно-правовая база в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей.

## Тестовые задания

### В-1

1. Предприятия общественного питания выполняют функции:
  - А. производство кулинарной продукции
  - Б. реализацию кулинарной продукции
  - В. организацию потребления кулинарной продукции
  - Г. все ответы верны
  - Д. все ответы не верны
  
2. Услуги общественного питания – это
  - А. совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции
  - Б. совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания
  - В. результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга
  
3. Способ реализации потребителям продукции общественного питания – это
  - А. процесс обслуживания
  - Б. условия обслуживания
  - В. метод обслуживания
  - Г. форма обслуживания
  
4. Качество услуги – это
  - А. комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду, не подвергая её риску
  - Б. комплекс свойств услуги, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье, имущество риску
  - В. совокупность характеристик услуги, определяемых её способностью удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителей
  
5. Услуги общественного питания должны отвечать:
  - А. требованиям безопасности и экологичности
  - Б. требованиям эргономичности
  - В. требованиям эстетичности
  - Г. целевому назначению
  - Д. все ответы верны
  - Е. все ответы не верны

### В-2

1. Требование эргономичности – это соответствие условий обслуживания

А. требованиям определенного контингента потребителей с учетом типа и класса предприятия общественного питания

Б. предоставленной информации потребителям через разнообразные виды рекламы о предлагаемых на предприятии услугах

В. гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребителя

Г. гармоничности архитектурно-планировочного и цветового решения интерьера, включая внешний вид обслуживающего персонала, сервировку столов, оформление и подачу кулинарной продукции

2. Основная услуга общественного питания – это

А. услуга питания

Б. информационно-консультативная услуга

В. услуга по организации досуга

3. Услуги по организации досуга включают:

А. услуги питания, изготовление кулинарной и кондитерской продукции по заказам, услуги повара, кондитера по изготовлению продукции на дому

Б. организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, организацию питания и обслуживания участников конференций, культурно-массовых мероприятий, в пути следования пассажирского транспорта, в номерах гостиниц

В. организацию музыкального обслуживания, проведение концертов, программ варьете, видеопрограмм, предоставление журналов, газет, настольных игр, игровых автоматов, бильярда

Г. консультации специалистов по изготовлению и оформлению кулинарной продукции, сервировке стола, консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции, обучение кулинарному мастерству

4. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:

А. наличие современной материально-технической базы

Б. ассортимент и качество продукции

В. внедрение прогрессивных форм обслуживания

Г. профессиональное мастерство персонала

Д. уровень рекламно-информационной работы

Е. характер предоставляемых услуг

Ж. все ответы верны

З. все ответы не верны

5. На предприятиях общественного питания применяются самообслуживание, обслуживание официантами и барменами, комбинированное обслуживание – это

А. методы обслуживания

Б. формы обслуживания

В. виды обслуживания

### В-3

1. Виды, методы, формы обслуживания на предприятиях общественного питания зависят от:

А. типа, класса предприятия

Б. способа получения и доставки продукции потребителям

В. степени участия персонала в обслуживании

Г. все ответы верны

Д. все ответы не верны

2. Формы обслуживания:

А. столы саморасчета, реализация через торговые автоматы, «Шведский стол», бизнес-ланчи, кофе-брейк, отпуск скомплектованных обедов

Б. реализация продукции в залах предприятия, обслуживание пассажиров в пути следования, реализация через магазины-кулинарии, организация обслуживания официантами (барменами) на дому

В. самообслуживание, обслуживание официантами и барменами, комбинированное обслуживание

3. Для самообслуживания характерен следующий способ расчета с потребителями:

А. саморасчет

Б. предварительный расчет

В. непосредственный расчет

Г. последующий расчет

Д. оплата после приема пищи

Е. все ответы верны

Ж. все ответы не верны

4. Предприятия общественного питания могут иметь следующие виды залов:

А. банкетный зал, экспресс-зал, аванзал

Б. конференц-зал, выставочный зал, холл

В. все ответы верны

Г. все ответы не верны

5. Комфортные условия – это

А. общее впечатление и оценка среды зала с позиции удобства и красоты

Б. условия безопасности

В. взаимное расположение основных групп помещений, обеспечивающее кратчайшие связи между ними

Г. своего рода ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора

Д. все ответы верны

Е. все ответы не верны

#### В-4

1. Аванзал – это

А. основное помещение, где обслуживают потребителей

Б. помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов

В. помещение для банкетного обслуживания гостей – участников банкетов

2. Единство стиля в интерьере достигается соотношением

А. акустики, вентиляции, живых цветов на столах, музыки

Б. росписи, керамики, чеканки, цветного стекла

В. объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов

Г. наименования предприятия, национальной кухни, особенностями обслуживания

3. Используемые при отделке помещений материалы должны обладать

А. прочностью

Б. огнестойкостью

В. гигиеничностью

Г. акустическими свойствами

Д. все ответы верны

Е. все ответы не верны

4. Площадь торговых помещений зависит от

А. класса предприятия, уровня и сервиса обслуживания

Б. типа предприятия и количества мест

В. специализации предприятия по ассортименту и характеру обслуживаемого контингента потребителей

5. В каком порядке должны размещаться группы помещений на предприятии общественного питания в соответствии с требованиями строительных норм и правил, а также с учетом санитарных норм и правил

1. административно-бытовые помещения
2. торговые помещения
3. технические помещения
4. производственные помещения
5. складские помещения

#### **В-5**

1. К какому классу относится ресторан, если он отвечает уровню комфортности, имеет гармоничный интерьер:

- А.** люкс
- Б.** высший
- В.** первый

2. В основу деления на классы определенных типов предприятий общественного питания заложена совокупность отдельных признаков, характеризующих

- А.** ассортимент продукции, уровень цен, особенности контингента потребителей
- Б.** качество и объем предоставляемых услуг, уровень обслуживания потребителей
- В.** быстрота обслуживания, качество кулинарной продукции, уровень развития материально-технической базы

3. На классы подразделяются следующие типы предприятия общественного питания

- А.** кафе, столовые
- Б.** закусочные, бары
- В.** рестораны, кафе
- Г.** рестораны, бары
- Д.** столовые, закусочные, кафе
- Е.** все ответы не верны

4. В отрасли общественного питания различают

- А.** 5 типов предприятий
- Б.** 2 типа
- В.** 3 типа
- Г.** 4 типа
- Д.** 6 типов
- Е.** 10 типов
- Ж.** все ответы не верны

5. Тип предприятия общественного питания – это

**А.** комплекс производственных, торговых и сервисных процессов, направленных на удовлетворение физиологических потребностей, эстетических и культурных вкусов потребителей с целью извлечения прибыли

**Б.** совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания

**В.** вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг.

### **Вопросы для проведения текущего контроля**

1. Основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)
2. Народные рестораны, перспективы развития.
3. Развитие сети социально-ориентированных предприятий общественного питания.
4. Организационные основы управления персоналом.
5. Опыт организации кофеен.

6. Организация работы диетических и вегетарианских столовых.
7. Классификация заготовочных предприятий, их характеристика.
8. Форма организации товароснабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами.
9. Закупка продуктов – стратегическое направление деятельности предприятий питания.
10. Организация снабженческо-экспедиционной деятельности в предприятиях общественного питания (по типам предприятий на конкретных примерах).
11. Каково назначение оперативного плана производства (ОПП) предприятия питания?
12. Особенности составления ОПП для заготовочного предприятия питания.
13. Вопросы оптимизации при составлении производственной программы.
14. Производственная мощность предприятия питания и интенсивное ее использование.
15. Резервы сокращения продолжительности производственного цикла.
16. Сущность и условия применения поточного метода организации производства.
17. Структура бизнес-процесса: оценка персонала.
18. Рациональная организация работы обслуживающего персонала.
19. Формирование меню на примере различных типов и классов предприятий общественного питания.
20. Правила оказания услуг предприятий общественного питания.
21. Современные технологии организации школьного питания.
22. Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
23. Организация корпоративного питания.
24. Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
25. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

### **Тематика контрольных работ для студентов заочной формы обучения**

1. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
2. Основные направления специализации предприятий общественного питания.
3. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
4. Логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.
5. Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.
6. Организация материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.
7. Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.
8. Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания.
9. Оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.
10. Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.
11. Организация контроля качества кулинарной продукции.
12. Организация питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.
13. Организация питания и обслуживания студентов при вузах.
14. Организация питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических училищ.
15. Особенности организации вегетарианских столовых.
16. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
17. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
18. Организация предприятий быстрого обслуживания.
19. Организация работы баров.

20. Организация питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий.
21. Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.
22. Особенности организации питания и обслуживания туристов.
23. Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.
24. Услуги предприятий общественного питания: безопасность, качество.

#### **6.2.4. Перечень примерных вопросов для проведения зачета по дисциплине**

- Назовите основные законодательные акты, регулирующие трудовые отношения.
- Основные требования к предприятиям питания
- Какие предприятия питания делятся на классы
- Перечень основных документов, необходимых для открытия предприятия питания.
- Классификация баров, их характеристика.
- Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов.
  - Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами.
  - Организация договорных отношений с поставщиками.
  - Технологический процесс товародвижения.
  - Планирование и выбор необходимого сырья и материалов.
  - Селекция поставщиков в организации снабжения: основные факторы и критерии.
  - Формы обеспечения предприятий общественного питания материально-техническими средствами.
- Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия, их оснащение.
  - .
  - Режим и способы хранения сырья и продуктов.
  - Классификация тары.
  - Структура производства (цеховая, бесцеховая), их характеристика.
  - Характеристика нормативно-технологической документации.
  - Показатели качества и безопасности продукции общественного питания.
  - Проектирование производственного процесса.
  - Организация производственного процесса в пространстве и во времени.
  - Составление технологических и технико-технологических карт.
  - Обосновать организацию технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.
  - Что включают в себя правовые основы трудового процесса.
  - На какие две основные группы подразделяются предприятия питания в соответствии с выполняемыми ими целевыми функциями?
  - Организация работы вспомогательных служб.
  - Виды помещений для организации обслуживания потребителей.
  - Характеристика торговых помещений.
  - Виды меню и их характеристика.
  - Линия раздачи пищи и комплектации обедов при самообслуживании (нормативные требования).
- Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала.
  - Основные показатели безопасности услуг.
  - Какую информацию об услугах обязан довести до сведения потребителей исполнитель?
  - Карта вин: порядок составления.

- Услуги по организации обслуживания на производственных предприятиях.
- Особенности организации питания учащихся общеобразовательных школ.
- Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта.
- Услуги по организации питания студентов при вузах.
- Услуги по организации питания в аэропорту или на борту самолета.
- Особенности обслуживания тематических мероприятий.
- Услуги по организации питания авиапассажиров и на водном транспорте.
- Организация обслуживания на предприятиях быстрого обслуживания.
- Нормативно-правовая база в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей.

-Организационно-правовые формы предприятий.

-Порядок создания и особенности организации малых предприятий питания.

Государственное регулирование малых предприятий.

-Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.

-Специализация предприятий питания, их преимущества.

-Характеристика заготовочных предприятий.

-Ресторан, как тип предприятия питания.

-Разновидности столовых, их характеристика.

-Кафе, закусочные, бары, их характеристика.

-Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.

-Основные направления автоматизации и компьютеризации в предприятиях питания.

-Классификация и характеристика организационных форм обслуживания на

предприятиях общественного питания.

-Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Правила оказания услуг.

-Организация питания и обслуживания потребителей на производственных предприятиях.

-Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.

-Организация питания и обслуживания учащихся общеобразовательных школ, СПТУ, колледжей.

-Особенности организации диетического питания.

-Организация обслуживания гостей в ресторанах.

-Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.

-Особенности организации обслуживания иностранных туристов.

-Организационные основы управления персоналом.

-Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.

-Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала ресторана.

### 6.2.3 Примеры тестовых заданий

#### В-1

6. Предприятия общественного питания выполняют функции:

А. производство кулинарной продукции

Б. реализацию кулинарной продукции

В. организацию потребления кулинарной продукции

Г. все ответы верны

Д. все ответы не верны

7. Услуги общественного питания – это

А. совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции

Б. совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания

В. результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга

8. Способ реализации потребителям продукции общественного питания – это

А. процесс обслуживания

Б. условия обслуживания

В. метод обслуживания

Г. форма обслуживания

9. Качество услуги – это

А. комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду, не подвергая её риску

Б. комплекс свойств услуги, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье, имущество риску

В. совокупность характеристик услуги, определяемых её способностью удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителей

10. Услуги общественного питания должны отвечать:

А. требованиям безопасности и экологичности

Б. требованиям эргономичности

В. требованиям эстетичности

Г. целевому назначению

Д. все ответы верны

Е. все ответы не верны

## В-2

1. Требование эргономичности – это соответствие условий обслуживания

А. требованиям определенного контингента потребителей с учетом типа и класса предприятия общественного питания

Б. предоставленной информации потребителям через разнообразные виды рекламы о предлагаемых на предприятии услугах

В. гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребителя

Г. гармоничности архитектурно-планировочного и цветового решения интерьера, включая внешний вид обслуживающего персонала, сервировку столов, оформление и подачу кулинарной продукции

2. Основная услуга общественного питания – это

А. услуга питания

Б. информационно-консультативная услуга

В. услуга по организации досуга

3. Услуги по организации досуга включают:

А. услуги питания, изготовление кулинарной и кондитерской продукции по заказам, услуги повара, кондитера по изготовлению продукции на дому

Б. организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, организацию питания и обслуживания участников конференций, культурно-массовых мероприятий, в пути следования пассажирского транспорта, в номерах гостиниц

В. организацию музыкального обслуживания, проведение концертов, программ варьете, видеопрограмм, предоставление журналов, газет, настольных игр, игровых автоматов, бильярда

Г. консультации специалистов по изготовлению и оформлению кулинарной продукции, сервировке стола, консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции, обучение кулинарному мастерству

4. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:

- А. наличие современной материально-технической базы
- Б. ассортимент и качество продукции
- В. внедрение прогрессивных форм обслуживания
- Г. профессиональное мастерство персонала
- Д. уровень рекламно-информационной работы
- Е. характер предоставляемых услуг
- Ж. все ответы верны
- З. все ответы не верны

5. На предприятиях общественного питания применяются самообслуживание, обслуживание официантами и барменами, комбинированное обслуживание – это

- А. методы обслуживания
- Б. формы обслуживания
- В. виды обслуживания

### В-3

1. Виды, методы, формы обслуживания на предприятиях общественного питания зависят от:

- А. типа, класса предприятия
- Б. способа получения и доставки продукции потребителям
- В. степени участия персонала в обслуживании
- Г. все ответы верны
- Д. все ответы не верны

2. Формы обслуживания:

А. столы саморасчета, реализация через торговые автоматы, «Шведский стол», бизнес-ланчи, кофе-брейк, отпуск скомплектованных обедов

Б. реализация продукции в залах предприятия, обслуживание пассажиров в пути следования, реализация через магазины-кулинарии, организация обслуживания официантами (барменами) на дому

В. самообслуживание, обслуживание официантами и барменами, комбинированное обслуживание

3. Для самообслуживания характерен следующий способ расчета с потребителями:

- А. саморасчет
- Б. предварительный расчет
- В. непосредственный расчет
- Г. последующий расчет
- Д. оплата после приема пищи
- Е. все ответы верны
- Ж. все ответы не верны

4. Предприятия общественного питания могут иметь следующие виды залов:

- А. банкетный зал, экспресс-зал, аванзал
- Б. конференц-зал, выставочный зал, холл
- В. все ответы верны
- Г. все ответы не верны

5. Комфортные условия – это

А. общее впечатление и оценка среды зала с позиции удобства и красоты

Б. условия безопасности

В. взаимное расположение основных групп помещений, обеспечивающее кратчайшие связи между ними

Г. своего рода ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора

Д. все ответы верны

Е. все ответы не верны

#### **В-4**

1. Аванзал – это

А. основное помещение, где обслуживают потребителей

Б. помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов

В. помещение для банкетного обслуживания гостей – участников банкетов

2. Единство стиля в интерьере достигается соотношением

А. акустики, вентиляции, живых цветов на столах, музыки

Б. росписи, керамики, чеканки, цветного стекла

В. объемно-пространственного решения, цветовой композиции, приемов освещения и декоративных элементов

Г. наименования предприятия, национальной кухни, особенностями обслуживания

3. Используемые при отделке помещений материалы должны обладать

А. прочностью

Б. огнестойкостью

В. гигиеничностью

Г. акустическими свойствами

Д. все ответы верны

Е. все ответы не верны

4. Площадь торговых помещений зависит от

А. класса предприятия, уровня и сервиса обслуживания

Б. типа предприятия и количества мест

В. специализации предприятия по ассортименту и характеру обслуживаемого контингента потребителей

5. В каком порядке должны размещаться группы помещений на предприятии общественного питания в соответствии с требованиями строительных норм и правил, а также с учетом санитарных норм и правил

6. административно-бытовые помещения

7. торговые помещения

8. технические помещения

9. производственные помещения

10. складские помещения

#### **В-5**

1. К какому классу относится ресторан, если он отвечает уровню комфортности, имеет гармоничный интерьер:

А. люкс

Б. высший

В. первый

2. В основу деления на классы определенных типов предприятий общественного питания заложена совокупность отдельных признаков, характеризующих

А. ассортимент продукции, уровень цен, особенности контингента потребителей

Б. качество и объем предоставляемых услуг, уровень обслуживания потребителей

В. быстрота обслуживания, качество кулинарной продукции, уровень развития материально-технической базы

3. На классы подразделяются следующие типы предприятия общественного питания

А. кафе, столовые

Б. закусочные, бары

В. рестораны, кафе

- Г. рестораны, бары
- Д. столовые, закусочные, кафе
- Е. все ответы не верны

4. В отрасли общественного питания различают

- А. 5 типов предприятий
- Б. 2 типа
- В. 3 типа
- Г. 4 типа
- Д. 6 типов
- Е. 10 типов
- Ж. все ответы не верны

5. Тип предприятия общественного питания – это

А. комплекс производственных, торговых и сервисных процессов, направленных на удовлетворение физиологических потребностей, эстетических и культурных вкусов потребителей с целью извлечения прибыли

Б. совокупность отличительных признаков предприятия, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания

В. вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой кулинарной продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг.

#### 6.2.4. Контрольные вопросы для проведения текущего контроля

1. Назовите основные законодательные акты, регулирующие трудовые отношения.
  2. Основные требования к предприятиям питания
  3. Какие предприятия питания делятся на классы
  4. Перечень основных документов, необходимых для открытия предприятия питания.
  5. Классификация баров, их характеристика.
  6. Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов.
  7. Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами.
  8. Организация договорных отношений с поставщиками.
  9. Технологический процесс товародвижения.
  10. Планирование и выбор необходимого сырья и материалов.
  11. Селекция поставщиков в организации снабжения: основные факторы и критерии.
  12. Формы обеспечения предприятий общественного питания материально-техническими средствами.
  13. Подготовка тематических обзоров рыночного предложения оборудования:
    - по рекламно-информационным материалам (по типам и классам предприятий питания);
    - фактическим экспозициям ежегодных тематических выставок («ПИР», «Ресторанный мир Экспо», «Гостиничное и ресторанное дело»), ярмарок, конкурсов.
- 7 семестр
- Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия, их оснащение.
  - Последовательность складских операций.
  - Режим и способы хранения сырья и продуктов.
  - Порядок отпуска продуктов на производство.

- Классификация тары.
- Порядок возврата тары.
- Структура производства (цеховая, бесцеховая), их характеристика.
- Характеристика нормативно-технологической документации.
- Показатели качества и безопасности продукции общественного питания.
- Проектирование производственного процесса.
- Организация производственного процесса в пространстве и во времени.
- Составление технологических и технико-технологических карт.
- Обосновать организацию технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.
- Разработать производственную программу цеха на основе примерного ассортимента перерабатываемого сырья и полуфабрикатов.
- Что включают в себя правовые основы трудового процесса.
- На какие две основные группы подразделяются предприятия питания в соответствии с выполняемыми ими целевыми функциями?
- Рассчитайте длительность процесса производства мясных или овощных полуфабрикатов.
- Характеристика доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
- Представить схему технологического процесса изготовления кондитерских изделий.
- Составить производственную программу кулинарного цеха.
- Сущность, структура вспомогательных служб.
- Организация работы экспедиции.
- Организация работы вспомогательных служб.
- Виды помещений для организации обслуживания потребителей.
- Характеристика торговых помещений.
- Виды меню и их характеристика.
- Линия раздачи пищи и комплектации обедов при самообслуживании (нормативные требования).
- Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала.
- Основные показатели безопасности услуг.
- Какую информацию об услугах обязан довести до сведения потребителей исполнитель?
- Карта вин: порядок составления.
- Услуги по организации обслуживания на производственных предприятиях.
- Особенности организации питания учащихся общеобразовательных школ.
- Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта.
- Услуги по организации питания студентов при вузах.
- Услуги по организации питания в аэропорту или на борту самолета.
- Особенности обслуживания тематических мероприятий.
- Услуги по организации питания авиапассажиров и на водном транспорте.
- Организация обслуживания на предприятиях быстрого обслуживания.
- Нормативно-правовая база в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей.

#### **Тематика контрольных работ**

Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.  
 Основные направления специализации предприятий общественного питания.  
 Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.

Логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.

Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.

Организация материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.

Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.

Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания.

Оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.

Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.

Организация контроля качества кулинарной продукции.

Организация питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.

Организация питания и обслуживания студентов при вузах.

Организация питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических училищ.

Особенности организации вегетарианских столовых.

Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.

Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.

Организация предприятий быстрого обслуживания.

Организация работы баров.

Организация питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий.

Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.

Особенности организации питания и обслуживания туристов.

Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.

Услуги предприятий общественного питания: безопасность, качество.

### **6.2.5 Тематика эссе и рефератов для студентов очной формы обучения**

1.6. 1. Каковы основные тенденции развития предприятий быстрого обслуживания (ПБО)?

2. Народные рестораны, перспективы развития.

3. Развитие сети социально-ориентированных предприятий общественного питания.

3.6. 4. Организационные основы управления персоналом.

4. Опыт организации кофеен.

5. Организация работы диетических и вегетарианских столовых.

6. Классификация заготовочных предприятий, их характеристика.

7. Форма организации товароснабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами.

8. Закупка продуктов – стратегическое направление деятельности предприятий питания.

9. Организация снабженческо-экспедиционной деятельности в предприятиях общественного питания (по типам предприятий на конкретных примерах).

10. Каково назначение оперативного плана производства (ОПП) предприятия питания?

11. Особенности составления ОПП для заготовочного предприятия питания.

12. Вопросы оптимизации при составлении производственной программы.

13. Производственная мощность предприятия питания и интенсивное ее использование.

14. Резервы сокращения продолжительности производственного цикла.
15. Сущность и условия применения поточного метода организации производства.
16. Современные формы организации производства на фабрике-кухне.
17. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания.
18. Организация работы мясного цеха и цеха по обработке птицы и субпродуктов.
19. Организация производственных и трудовых процессов изготовления полуфабрикатов из рыбы.
20. Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов.
21. Организация обработки мяса в крупном заготовочном предприятии (цехе) и в небольшом цехе предприятия, работающего по полному циклу.
22. Централизованное изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности и децентрализация их потребления в сетевых предприятиях питания.
23. Информационное и правовое обеспечение производства в заготовочных цехах.
24. Организация холодного цеха ресторана высшего класса.
25. Организация производства кондитерских изделий в цехе заданной проектной мощности.
26. Организация производства кулинарных изделий на технологическом участке варки и жарки (горячего отделения).
27. Организация производства горячего цеха столовой при промышленном предприятии.
28. Информационное и правовое обеспечение производства в доготовочных цехах.
29. Основные требования к организации работы хлеборезки.
30. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря и тары.
31. Организация работы сервизной ресторана высшего класса.
32. Организация моечной столовой посуды промышленного предприятия.
33. Структура бизнес-процесса: оценка персонала.
34. Рациональная организация работы обслуживающего персонала.
35. Формирование меню на примере различных типов и классов предприятий общественного питания.
36. Правила оказания услуг предприятий общественного питания.
37. Современные технологии организации школьного питания.
38. Современные формы организации питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
39. Организация корпоративного питания.
40. Перспективные формы организации питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
41. Оценка эффективности обслуживания потребителей.

### 6.2.6. Вопросы к зачету по дисциплине

-Назовите основные законодательные акты, регулирующие трудовые отношения.

- Основные требования к предприятиям питания
- Какие предприятия питания делятся на классы
- Перечень основных документов, необходимых для открытия предприятия питания.
- Классификация баров, их характеристика.
- Тенденции и перспективы развития сетевых ресторанов.

- Современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами.
- Организация договорных отношений с поставщиками.
- Технологический процесс товародвижения.
- Планирование и выбор необходимого сырья и материалов.
- Селекция поставщиков в организации снабжения: основные факторы и критерии.
- Формы обеспечения предприятий общественного питания материально-техническими средствами.
- Подготовка тематических обзоров рыночного предложения оборудования:
  - по рекламно-информационным материалам (по типам и классам предприятий питания);
  - фактическим экспозициям ежегодных тематических выставок («ПИР», «Ресторанный мир Экспо», «Гостиничное и ресторанное дело»), ярмарок, конкурсов.
- Создание видеофильмов (на VHS, CD-носителях) по оборудованию, посуде, инвентарю, столовому белью для предприятий общественного питания, с акцентом на инновационное решение принципов действий, дизайна, условий применения (продолжительность – 45 минут).
- Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятия, их оснащение.
  - Последовательность складских операций.
  - Режим и способы хранения сырья и продуктов.
  - Порядок отпуска продуктов на производство.
  - Классификация тары.
  - Порядок возврата тары.
  - Структура производства (цеховая, бесцеховая), их характеристика.
  - Характеристика нормативно-технологической документации.
  - Показатели качества и безопасности продукции общественного питания.
  - Проектирование производственного процесса.
  - Организация производственного процесса в пространстве и во времени.
  - Составление технологических и технико-технологических карт.
  - Обосновать организацию технологических процессов производства полуфабрикатов в заготовочных цехах в соответствии с технической и технологической документацией.
- Разработать производственную программу цеха на основе примерного ассортимента перерабатываемого сырья и полуфабрикатов.
- Что включают в себя правовые основы трудового процесса.
- На какие две основные группы подразделяются предприятия питания в соответствии с выполняемыми ими целевыми функциями?
- Рассчитайте длительность процесса производства мясных или овощных полуфабрикатов.
- Характеристика доготовочных предприятий и предприятий, работающих на сырье по полному циклу обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и выпуску готовых блюд и кулинарных изделий.
- Представить схему технологического процесса изготовления кондитерских изделий.
- Составить производственную программу кулинарного цеха.
- Сущность, структура вспомогательных служб.
- Организация работы экспедиции.
- Организация работы вспомогательных служб.
- Виды помещений для организации обслуживания потребителей.
- Характеристика торговых помещений.
- Виды меню и их характеристика.

- Линия раздачи пищи и комплектации обедов при самообслуживании (нормативные требования).
- - Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала.
- Основные показатели безопасности услуг.
- Какую информацию об услугах обязан довести до сведения потребителей исполнитель?
- Карта вин: порядок составления.
- Услуги по организации обслуживания на производственных предприятиях.
- Особенности организации питания учащихся общеобразовательных школ.
- Услуги по организации питания пассажиров железнодорожного транспорта.
- Услуги по организации питания студентов при вузах.
- Услуги по организации питания в аэропорту или на борту самолета.
- Особенности обслуживания тематических мероприятий.
- Услуги по организации питания авиапассажиров и на водном транспорте.
- Организация обслуживания на предприятиях быстрого обслуживания.
- Нормативно-правовая база в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей.

### **6.2.7. Вопросы к экзамену по дисциплине**

1. Организационно-правовые формы предприятий.
  2. Порядок создания и особенности организации малых предприятий питания.
- Государственное регулирование малых предприятий.
3. Классификация, типизация предприятий, их характеристика в соответствии с ГОСТ Р.
  4. Специализация предприятий питания, их преимущества.
  5. Характеристика заготовочных предприятий.
  6. Ресторан, как тип предприятия питания.
  7. Разновидности столовых, их характеристика.
  8. Кафе, закусочные, бары, их характеристика.
  9. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
  10. Основные направления автоматизации и компьютеризации в предприятиях питания.
  11. Формирование системы договорных отношений с поставщиками и автотранспортными предприятиями.
  12. Организация продовольственного обеспечения.
  13. Организация материально-технического обеспечения.
  14. Формы товародвижения и способы доставки сырья, п/ф и средств МТО в предприятия питания.
  15. Организация складского и тарного хозяйства.
  16. Производственный процесс и принципы его организации.
  17. Производственный цикл, мероприятия по сокращению его длительности.
  18. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
- Использование ЭВМ и экономико-математического моделирования в ОПП.
19. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из мяса.
  20. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из птицы.
  21. Организация производственных и трудовых процессов при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.
  22. Организация производственных и трудовых процессов из изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
  23. Организация трудовых и производственных процессов в кондитерском цехе.
  24. Организация трудовых и производственных процессов в кулинарном цехе.

25. Организация вспомогательных цехов и служб (моечных, хлеборезки, сервисной).
26. Классификация и характеристика организационных форм обслуживания на предприятиях общественного питания.
27. Услуги предприятий общественного питания, общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р. Правила оказания услуг.
28. Организация питания и обслуживания потребителей на производственных предприятиях.
29. Организация питания и обслуживания студентов высших и средних специальных учебных заведений.
30. Организация питания и обслуживания учащихся общеобразовательных школ, СПТУ, колледжей.
31. Особенности организации диетического питания.
32. Характеристики и виды меню. Требования к составлению меню.
33. Структурирование карты вин, гармонизация ее с меню.
34. Организация обслуживания гостей в ресторанах.
35. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.
36. Особенности организации обслуживания туристов.
37. Организационные основы управления персоналом.
38. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления.
39. Критерии оценки профессионального уровня обслуживающего персонала ресторана.

#### **6.2.8. Примерная тематика курсовых работ (не предусмотрено).**

### **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

#### **7.1 Основная литература**

1. Горбачева В.А., Меркулова Т.А. Технология и организация деятельности предприятий питания :учебное пособие для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 Туризм/Горбачева В.А., Меркулова Т.А. /под редакцией проф. Горбачева Д.А. -Краснодар: КГИК,2016 139 с.
2. Скобкин С. С.Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Текст] : учеб. пособие / С. С. Скобкин. - М. : Магистр; ИНФРА-М, 2016. - 491 с. - ISBN 978-5-9776-0018-7 ; 978-5-16-004273-2
3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. RL: (7.10.2017) <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740> (05.10.2017)

#### **7.2 Дополнительная литература**

1. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 536 с. : табл., граф., ил., схемы - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01589-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538>.
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (дата обращения: 25.11.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст : электронный.

3. Веселова, Н.Ю. Организация туристской деятельности: учеб. пособие / Н. Ю. Веселова. - М. : Дашков и К`, 2015. - 254 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02391-0

4. Веткин, В.А. Технология создания массового турпродукта : учебно-методическое пособие / В.А. Веткин, Е.В. Винтайкина. 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство «Русайнс», 2018. – 248 с.

5. Дурович, А.П. Организация туризма : учебное пособие / А.П. Дурович. – Минск : РИПО, 2020. – 297 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599728> (дата обращения: 30.11.2020). – Библиогр.: с. 280. – ISBN 978-985-7234-10-3. – Текст : электронный.

### 7.3. Периодические издания

#### ).периодические издания

1. .Маркетинг
- 2.Маркетинг в России и за рубежом

### 7.4. Интернет-ресурсы

<http://www.vig34-sert.ru/>  
<http://www.Studbooks.net>  
<http://www.mir-restoratora.ru>  
<http://www.tech-krd.ru/>  
<http://foodis.ru/>

Электронная версия журнала Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса

<http://www.naukaru.ru/journal/view/Vestnik>.

№ п/п	Название Интернет-ресурса	Описание Интернет-ресурса	Размещение Интернет-ресурса
1	Сайт “ <i>HoReCa: hotel, restaurant, cafe</i> ”	Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.	<a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a>
2	Всероссийский портал “ <i>Restorante</i> ”	Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания.	<a href="http://www.restorante.com.ru/">http://www.restorante.com.ru/</a>
3	Сайт компании “ <i>Restcon: ресторанный консалтинг</i> ”	Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания.	<a href="http://restcon.ru/">http://restcon.ru/</a>
4	Портал “ <i>Новости и технологии ресторанного бизнеса</i> ”	Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общественного питания.	<a href="http://restorus.com/">http://restorus.com/</a>

5	Федерация Рестораторов и Отельеров	Важнейшие задачи Федерации – представление интересов индустрии гостеприимства в Государственных органах, участие в разработке нормативных документов, регулирующих работу отрасли, создание благоприятного имиджа индустрии питания и гостеприимства, организация рынка ресторанных и отельных услуг.	<a href="http://www.new.frio.ru">www.new.frio.ru</a>
6	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	<a href="http://www.restoran.ru">www.restoran.ru</a>
7	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	<a href="http://www.menu.ru">www.menu.ru</a>
8	Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса	Информационно-поисковый портал по товарам и услугам, представленным на российском ресторанном рынке.	<a href="http://www.restoranoff.ru">www.restoranoff.ru</a>

### 7.5. Методические указания и материалы по видам занятий

Виды самостоятельной работы студентов, обеспечивающие реализацию цели и решение задач данной рабочей программы:

- подготовка к семинарским занятиям;
- изучение тем дисциплины, выносимых для самостоятельного изучения студентам очной формы обучения;
- выполнение работы подготовка и сдача экзамена

Самостоятельная работа студентов, должна начинаться с первого же дня его изучения на семинарских и практических занятиях.

На каждом семинаре нужно активно выступать, что будет способствовать лучшему усвоению материала и позволит преподавателю (если подобная практика в вузе существует) поставить зачет с учетом выступлений на семинарах и научных конференциях, в чем он заинтересован, как правило, не менее аспиранта.

Целесообразно не отказываться также от подготовки докладов, рефератов. Все это развивает и позволяет лишней раз обратить на себя внимание преподавателя.

Самый лучший способ для этого - аккуратно посещать все занятия (как лекции, так и семинары). Во-первых, это дает (порой очень большие) знания, а во-вторых, позволит преподавателю запомнить усердного студента и в случае затруднений на зачете отнестись к ответу более снисходительно.

Методические рекомендации по подготовке контрольных работ даны в методическом пособии «Реферат, контрольная работа, курсовой и дипломный проект: методика написания и требования. Для преподавателей и студентов очного и заочного обучения»/ Составители: Горбачева Д.А., Горбачев А.А., Горбачева В.А. -Краснодар, КГУКИ, 2010.-60 с.

### 7.5. Методические указания и материалы по видам занятий

#### Методические указания по выполнению студентами самостоятельной работы

Самостоятельная работа, как индивидуальная, так и коллективная, осуществляется студентами без непосредственного участия преподавателя.

Самостоятельная работа студентов выражается в освоении студентом в необходимом объеме материалов, в соответствии с учебной программой дисциплины и выработке у него необходимых навыков профессиональной деятельности, при разрешении тех или иных проблемных вопросов, в том числе и при подготовке к аудиторным занятиям.

Цель самостоятельной работы: закрепление знаний по основным проблемам сервисной деятельности, приобретение студентами практических профессиональных навыков и умений.

Самостоятельная работа по дисциплине включает подготовку к лабораторно-практическим занятиям, выполнение рефератов и докладов, поиск материала для участия в творческих занятиях.

Прежде чем приступить к самостоятельной работе, студент должен ознакомиться с основными положениями рабочей программы по дисциплине, подобрать необходимую литературу и изучить теоретические положения дисциплины, особенно внимательно исследуя проблемы деятельности гостиничного предприятия.

В ходе самостоятельной работы рекомендуется попытаться ответить на нижеперечисленные вопросы, сгруппированные в соответствии с основными направлениями дисциплины. Вопросы в их общей совокупности охватывают все темы учебной дисциплины. Поэтому, рассмотрев и осмыслив все задания, студент знакомится с большинством экономических проблем предприятия и с методами решения этих проблем.

Разделение заданий по темам позволяет студенту самостоятельно изучать дисциплину в пределах графика, заданного аудиторными занятиями.

Рекомендуется выполнять самостоятельную работу по определенной теме дисциплины после лекционного и перед практическим занятием по этой теме. Если по итогам самостоятельной работы требуется представить отчет преподавателю, то этот отчет оформляется в соответствии с принятыми стандартами и содержит ответы на вопросы в соответствии с индивидуальным заданием студенту.

#### **Виды самостоятельных работ по дисциплине**

<b>Виды аудиторных и внеаудиторных работ</b>	<b>Порядок выполнения</b>	
<b>Баллы</b>	<b>Сроки</b>	
1. Подготовка к семинарам, лабораторным занятиям – тестирование, анализ деловых ситуаций	от 1 до 3 за каждое занятие	в течение семестра
2. Ведение конспектов, выполнение письменных аудиторных работ, включая домашние задания	от 1 до 5 за одну форму работы)	в течение семестра
3. Анализ публикаций в	от 1 до 5 за одну форму	в течение

современных СМИ о предприятиях общественного питания <sup>5</sup> публикаций), в виде эссе	работы	первого месяца
4. Анализ сайтов, посвященных рекламе и деятельности сервисных предприятий (5 сайтов)	от 1 до 5 за одну форму работы	в течение второго месяца
5. Рецензирование-оппонирование тезисов/статьи	10 - 15	в течение второй половины семестра
5. Эссе на тему «Перспективы развития ресторанного бизнеса в Краснодаре	10 - 15	в течение четвертого месяца
6. Творческий проект «Новая сервисная услуга в общепите» – разработка концепции сервисного обслуживания (по желанию)	20 - 25	в течение второй половины семестра
8. Подготовка дополнительных работ по тематике текущих аудиторных занятий, в виде самостоятельных конспектов, эссе, рефератов (по желанию)	от 1 до 3-х за одну форму работы	в течение семестра

На вводном занятии студентам предлагается объяснение концепции изучения дисциплины в течение семестра и допуске к экзамену. Основным постулатом такой концепции изучения дисциплины является постановка перед студентами задач по выполнению каждого вида предложенных работ и накопления «баллов». Обязательным условием является выполнение каждым студентом всех видов внеаудиторных работ в течение семестра. Допуск к экзамену получает студент, набравший в течение семестра минимум баллов, что фактически может быть оценено как усвоение более пятидесяти процентов учебного материала по дисциплине. Студенты, которые не смогли в течение семестра набрать необходимый минимум баллов по заданиям, должны подготовить дополнительные работы, чтобы получить допуск к экзамену.

Итоговый подсчет баллов проводится по этапам. На итоговом занятии резюмируются итоги изучения дисциплины в группе. На этом занятии отмечаются лучшие студенты по различным критериям: лучшее выполнение отдельных заданий, самое оперативное выполнение, творческий подход, эстетичность, полнота и обширность дополнительных информационных источников и т. д.

### **Методические указания по написанию эссе**

Эссе - жанр философской, эстетической, литературно-критической, художественной, научно-публицистической литературы, сочетающей

подчеркнуто индивидуальную позицию автора с непринужденным, оригинальным изложением, ориентированным на разговорную речь.

Основная цель написания научно-публицистического эссе - выразить личную точку зрения автора по конкретной проблеме, изложив при этом ее предельно четко и кратко; показать собственную позицию автора.

Научно-публицистическое эссе, характеризуют следующие особенности.

1. Отражается личная точка зрения автора по конкретному вопросу или при этом четко показывается собственная позиция.

2. Предполагается свободное, оригинальное изложение текста эссе.

3. Эссе подготавливается в стиле близком к разговорной речи, характеризующимся свободным лексическим составом языка, образностью и афористичностью.

4. Исследование не должно претендовать на слишком глубокий анализ, но ограничиться рассуждениями, яркими впечатлениями.

5. При подготовке эссе важен не большой объем, а конкретность темы исследования.

6. Стиль эссе характеризуется непринужденным, своеобразным, оригинальным, образным изложением мысли.

7. От других форм научного исследования эссе отличается особый синтаксис: наличие неполных предложений, многоточий и т. п.

8. Исследование не требует изложения концепции, а только собственного впечатления о ней, умозаключений, выводов автора.

Структура эссе предполагает следующее.

1. Небольшой объем: 10-15 страниц.

2. Соответствие замыслу автора избранной им форме.

3. В начале работы указывается тема эссе.

4. Актуальность темы подчеркивается личной позицией автора, которая случае по определению является актуальной,

5. Небольшие (в свободной форме) вводная и заключительная части, кс обходимы для определения целей и позиций автора, его выводов.

6. Список литературы может быть представлен в свободной форме.

7. Использование схем, диаграмм, таблиц, расчетов, иллюстрирующих выводы автора.

8. Демонстрация собственной позиции автора (изложение позиций других авторов может быть предельно кратким, но должно ощущаться знание автором этих позиций).

9. Ссылка на использованную литературу.

10. Наличие в работе элементов скрытого диалога, полемики с оппонента:

11. Свободная композиция, которая должна только подчеркивать глубокие знания и убеждения автора по выбранной им теме.

## **7.6. Программное обеспечение**

Преподавание дисциплин обеспечивается следующими программными продуктами: операционные системы – WindowsXP, Windows 7; пакет прикладных программ MSOffice 2007; справочно-правовые системы - Консультант +, Гарант.

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Преподавание дисциплины в вузе обеспечено наличием аудиторий (в том числе оборудованных проекционной техникой) для всех видов занятий.

Действуют компьютерные классы с лицензионным программным обеспечением. Имеются рабочие места с выходом в Интернет для самостоятельной работы.

Все компьютерные классы подключены к локальной сети вуза и имеют выход в интернет, в наличии стационарное мультимедийное оборудование (проектор+ экран) в аудиториях 276, 282, 116, 239, возможно проведение занятий на базе музея вуза (тачпанель, экран, проектор). Лаборатория технологий туристско-рекреационного проектирования .

Обучающиеся пользуются

- вузовской библиотекой с электронным читальным залом;
- учебниками и учебными пособиями;
- аудио и видео материалами.

Все помещения соответствуют требованиям санитарного и противопожарного надзора.

Созданы необходимых условий, направленных на обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ОВЗ: специальная страница на сайте института; - пандусы, поручни, распашные двери и др.; специальное учебное, медицинское оборудование; - специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения; оснащение помещений предупредительной информацией, обустройство информирующих обозначений помещений.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки 43.03.02 «Туризм»

## ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В рабочую программу учебной дисциплины вносятся следующие изменения:

- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_.

Дополнения и изменения к рабочей программе рассмотрены и рекомендованы на заседании кафедры \_\_\_\_\_.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Исполнитель:

Профессор кафедры туризма и ФК

Горбачева Д.А.

Заведующий кафедрой туризма и ФК

Абазян А.Г.