

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»  
Институт креативных индустрий, экономики и предпринимательства  
Кафедра управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора института



Т. М. Кожевникова

«16» сентября 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине Б1.В.ДВ.05.1 Технология и организация услуг питания в индустрии гостеприимства

Направление подготовки/специальность: 43.04.02 - Туризм

Профиль/направленность/специализация: Экономико-правовое обеспечение туристской деятельности

Уровень высшего образования: магистратура

Квалификация: Магистр

год набора: 2024

Тамбов, 2024

**Автор программы:**

Кандидат экономических наук, доцент Кондраков Игорь Викторович

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.02 - Туризм (уровень магистратуры) (приказ Министерства образования и науки РФ от «15» июня 2017 г. № 556).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры управления, сервиса и туризма «13» сентября 2024 г. Протокол № 2

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института креативных индустрий, экономики и предпринимательства, Протокол от «16» сентября 2024 г. № 1.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОП Магистратуры.....	5
3. Объем и содержание дисциплины.....	5
4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....	7
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	20
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	22
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	23

## 1. Цели и задачи дисциплины

### 1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

ПК-4 Способен разрабатывать экономические обоснования бизнес-процессов предприятий сферы туризма и реализовывать их с использованием современных цифровых технологий на основе нормативно-правовых актов

### 1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

- организационно-управленческий

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр. в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме)

### 1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта)	Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия	Индикаторы достижения компетенций
- С Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса - С/03.7 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	ПК-4 Способен разрабатывать экономические обоснования бизнес-процессов предприятий сферы туризма и реализовывать их с использованием современных цифровых технологий на основе нормативно-правовых актов	Анализирует и обрабатывает научно-техническую информацию в области технологий организации услуг питания в индустрии гостеприимства

### 1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

ПК-4 Способен разрабатывать экономические обоснования бизнес-процессов предприятий сферы туризма и реализовывать их с использованием современных цифровых технологий на основе нормативно-правовых актов

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения					
		Очная (семестр)			Заочная (семестр)		
		2	3	4	2	3	5
1	Инвестиционная деятельность в туризме	+			+		
2	Инновационная деятельность в туризме	+			+		

3	Преддипломная практика			+			+
4	Технологии туристско-рекреационного проектирования и освоения территорий	+			+		
5	Традиции и культура питания народов мира		+			+	

## 2. Место дисциплины в структуре ОП магистратуры:

Дисциплина «Технология и организация услуг питания в индустрии гостеприимства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 43.04.02 - Туризм.

Дисциплина «Технология и организация услуг питания в индустрии гостеприимства» изучается в 3 семестре.

## 3. Объем и содержание дисциплины

3.1. Объем дисциплины: 2 з.е.

Очная: 2 з.е.

Вид учебной работы	Очная (всего часов)	Заочная (всего часов)
<b>Общая трудоёмкость дисциплины</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
Контактная работа	24	12
Лекции (Лекции)	8	6
Практические (Практ. раб.)	16	6
Самостоятельная работа (СР)	48	56
Зачет	-	4

## 3.2. Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.						Формы текущего контроля
		Лекции		Практ. раб.		СР		
		О	З	О	З	О	З	
3 семестр								
1	Тема 1 Основы организации предприятий общественного питания	2	2	4	2	10	10	Опрос; Собеседование; Реферат
2	Тема 2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	1	1	2	1	10	10	Опрос; Собеседование; Тестирование

3	Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	1	1	2	1	8	12	Опрос; Собеседование; Реферат
4	Тема 4 Основы организации производства и труда на предприятиях общественного питания	2	1	4	1	10	12	Опрос; Собеседование; Тестирование
5	Тема 5 Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье.	2	1	4	1	10	12	Опрос; Собеседование; Тестирование

### **Тема 1. Тема 1 Основы организации предприятий общественного питания (ПК-4)**

#### **Лекция.**

Общественное питание в современных условиях. Основные направления развития общественного питания. Основные направления научнотехнического прогресса в общественном питании.

#### **Практическое занятие.**

Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

#### **Задания для самостоятельной работы.**

Характеристика типов предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

### **Тема 2. Тема 2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания (ПК-4)**

#### **Лекция.**

Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров.

#### **Практическое занятие.**

Материальнотехническое снабжение предприятий общественного питания. Организация работы складских помещений и требования к ним. Хранение и отпуск продуктов

#### **Задания для самостоятельной работы.**

Организация тарного хозяйства.

### **Тема 3. Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация (ПК-4)**

#### **Лекция.**

Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства

#### **Практическое занятие.**

Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль за работой производства.

### **Задания для самостоятельной работы.**

Нормативная документация предприятий общественного питания

## **Тема 4. Тема 4 Основы организации производства и труда на предприятиях общественного питания (ПК-4)**

### **Лекция.**

Содержание и значение рациональной организации труда. Основные задачи рациональной организации труда. Основные направления рациональной организации труда. Нормирование труда на предприятиях общественного питания: сущность и задачи нормирования труда; методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени; методы изучения затрат рабочего времени.

### **Практическое занятие.**

Организация рабочих мест. Организация работы заготовочных цехов. Организация работы доготовочных цехов. Организация цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений (экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки). Организация работы раздач.

### **Задания для самостоятельной работы.**

Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений. Определение численности работников на предприятиях общественного питания. Организация работы раздач. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.

## **Тема 5. Тема 5 Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье. (ПК-4)**

### **Лекция.**

Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды, характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация.

Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал

### **Практическое занятие.**

Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.

### **Задания для самостоятельной работы.**

Оборудование залов. Нормы оснащения залов мебелью. Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.

## **4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства**

### **4.1. Распределение баллов:**

3 семестр

- текущий контроль – 80 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый
- премиальные баллы – 20 баллов

Распределение баллов по заданиям:

№ те мы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Мах. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки
1.	Тема 1 Основы организации предприятий общественного питания	Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание.
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

		Реферат	10	<p>Реферат подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:</p> <p>9-8 балла – содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;</p> <p>- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;</p> <p>- личностные качества: ораторские способности. соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;</p> <p>- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.</p> <p>7-6 балла – презентация соответствует теме, структура и оформление отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию</p> <p>5-3 балла - презентация соответствует теме, структура отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию. В оформлении имеются недоработки.</p> <p>4-3 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент владеет неполной информацией по теме, затрудняется с ответами на задаваемые вопросы;</p> <p>2-1 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент не владеет информацией по теме, не отвечает на задаваемые вопросы;</p>
--	--	---------	----	---

2.	Тема 2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание.
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
		Тестирование(контрольный срез)	10	10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте 5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте 3 балла – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте. 1- менее 25% правильных ответов баллов не дает
3.	Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание.
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

		Реферат	10	<p>Реферат подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:</p> <p>9-8 балла – содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;</p> <p>- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;</p> <p>- личностные качества: ораторские способности. соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;</p> <p>- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.</p> <p>7-6 балла – презентация соответствует теме, структура и оформление отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию</p> <p>5-3 балла - презентация соответствует теме, структура отвечает вышеперечисленным требованиям, студент свободно владеет материалом, демонстрирует глубокие, систематизированные знания, свободно отвечает на вопросы используя профессиональную терминологию. В оформлении имеются недоработки.</p> <p>4-3 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент владеет неполной информацией по теме, затрудняется с ответами на задаваемые вопросы;</p> <p>2-1 балла – в структуре и оформлении презентации имеются недоработки, материал представлен в презентации не рационально, мало иллюстративного материала, студент не владеет информацией по теме, не отвечает на задаваемые вопросы;</p>
--	--	---------	----	---

4.	Тема 4 Основы организации производства и труда на предприятиях общественного питания	Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание.
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
		Тестирование(контрольный срез)	10	10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте 5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте 3 балл – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте. 1- менее 25% правильных ответов баллов не дает
5.	Тема 5 Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье.	Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание.
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
		Тестирование	10	10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте 5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте 3 балл – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте. 1- менее 25% правильных ответов баллов не дает
6.	Премияльные баллы		20	Баллы могут быть начислены: - за проект, выполненный по заказу работодателя и реализованный на практике – 15 баллов; полностью подготовленная к публикации статья по тематике в рамках дисциплины – 10 баллов; - победа в межрегиональной олимпиаде – 15 баллов; - участие с докладом во всероссийской олимпиаде по тематике изучаемой дисциплины – 15 баллов; - публикация статьи по тематике изучаемой дисциплины в сборнике студенческих работ/всероссийской конференции / журнале из перечня ВАК – 5 / 15 / 20.

7.	Индивидуальные задания, с помощью которых можно набрать дополнительные баллы	100	Добор: студент может предоставить все задания текущего контроля и контрольные срезы
8.	Итого за семестр	100	

Итоговая оценка по зачету выставляется в 100-балльной шкале и в традиционной четырехбалльной шкале. Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную осуществляется следующим образом:

100-балльная система	Традиционная система
50 - 100 баллов	Зачтено
0 - 49 баллов	Не зачтено

#### 4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

### Опрос

#### Тема 1. Тема 1 Основы организации предприятий общественного питания

1. Общественное питание в современных условиях.
2. Основные направления развития общественного питания.
3. Основные направления нацнотехнического прогресса в общественном питании.
4. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.

#### Тема 2. Тема 2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.
2. Организация снабжения.
3. Формы и способы доставки продуктов.
4. Приемка продовольственных товаров.

#### Тема 3. Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
3. Виды меню.
4. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.

#### Тема 4. Тема 4 Основы организации производства и труда на предприятиях общественного питания

1. Организация работы вспомогательных производственных помещений (экспедиции, моечной кухонной посуды, хлебоборезки).
2. Организация работы раздач.
3. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.

#### Тема 5. Тема 5 Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье.

1. Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды, характеристика.
2. Методы и формы обслуживания, их классификация.
3. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов.
4. Обслуживающий персонал.

## Реферат

### Тема 1. Тема 1 Основы организации предприятий общественного питания

1. Тенденции развития гостеприимства в России.
2. История развития услуг общественного питания в России и за рубежом

### Тема 3. Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

1. Характеристика основных видов меню в предприятиях общественного питания.
2. Основные правила расположения блюд и закусок в меню.
3. Особенности составления меню для кафе.
4. Особенности составления меню для ресторанов.
5. Особенности составления меню комплексных обедов (завтраков, ужинов).
6. Особенности составления меню детского питания.

## Собеседование

### Тема 1. Тема 1 Основы организации предприятий общественного питания

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Характеристика типов предприятий общественного питания.
3. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

### Тема 2. Тема 2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

1. Материальнотехническое снабжение предприятий общественного питания.
2. Организация работы складских помещений и требования к ним.
3. Хранение и отпуск продуктов.
4. Организация тарного хозяйства.

### Тема 3. Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

1. Оперативный контроль за работой производства.
2. Нормативная документация предприятий общественного питания.

### Тема 4. Тема 4 Основы организации производства и труда на предприятиях общественного питания

1. Организация рабочих мест.
2. Организация работы заготовочных цехов.
3. Организация работы доготовочных цехов.
4. Организация цеха мучных изделий.
5. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

### Тема 5. Тема 5 Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье.

1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.
2. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды.
3. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений.
4. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.

## Тестирование

Тема 2. Тема 2 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства  
предприятий общественного питания

**1 В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**

- А. Холодный цех
- В. Кулинарный цех
- С. Горячий цех**
- Д. Все ответы верны
- Е. Кондитерский цех

**1 Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**

- А. Бар
- В. Кафе
- С. Ресторан**
- Д. Закусочная
- Е. Ларек

**3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**

- А. Организация питания
- В. Кулинарные цеха
- С. Складское помещение**
- Д. Все ответы верны
- Е. Коридорные помещения

**4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?**

- А. Руководитель ПОП**
- В. Директор ПОП
- С. Работники
- Д. Все ответы верны
- Е. Налоговая

**5. Режим хранения товаров это ?**

- А. . Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность**
- В. Срок реализации продуктов
- С. Отпуск продуктов
- Д. Влажность продукта
- Е. Питательные вещества

**6. Где не рекомендуется хранить продукты?**

- А. В коридорах на разгрузочных площадках**
- В. Складских помещениях
- С. В складе
- Д. В холодильнике
- Е. В Цехах

**7. Меню это?**

- А. Соответствующий документ

**В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющих в продаже на данный день с указанием цены**

- С. Накладная
- Д. Сертификат
- Е. Товарный чек

**8. Что такое рабочее место работника ?**

- А. Это часть производственной площадки , где работник выполняет определенные операции**

- В . Производственные помещения
  - С. Организация питания без участия работника
  - Д. Санаторий
  - Е. Все ответы верны
9. Какими могут быть рабочие места?

- А. Специализированные и универсальные**
- В. Модулированные
- С . Стационарные
- Д. Универсальные
- Е. Критические

10. Где организуют овощные цеха?

- А. На ПОП большой и средней мощности**
- В. На ПОП малой мощности
- С . На больших организациях
- Д. В Кафе
- Е.В ресторанах

#### Тема 4. Тема 4 Основы организации производства и труда на предприятиях общественного питания

1. Какие оборудования используются в овощных цехах?

- А. МОК-5, МРО**
- В.МПИМ-800
- С. МС -1215
- Д. ЭРВ-300
- Е. МОК-15

2. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

- А .Люкс первый, второй
- В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий**
- С. Первый, Второй
- Д. Второй , экстра
- Е. Третий

3. Перечислите виды торговых залов?

- А.Закрытые, полужакрытые , открытые сады**
- В . Заготовочные
- С. Закрытые сады
- Д. Полузакрытые
- Е. Открытые

4. Торговый зал это?

- А.Помещения для складов
- В. Помещения для людей.
- С. Помещения для развлечений
- Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя**
- Е. Помещения для детей

5.Перечислите виды скатертей?

- А. Льяные
- В. Полульяные и х\б
- С. Экстра люкс
- Д . Первый вид
- Е. Льяные , полульяные и х\б**

6. К каким прибором относят нож и вилку

А. Фруктовой

В. Столовые

**С . Все ответы верны**

Д. Закусочные

Е . Десертные

7. На предприятия какого класса применяют открытое освещения?

**А . Второго и Третьего**

В. Люкс

С. Экстра

Д. Все ответы верны

Е. Третьего

8. Как подают соусы?

**А. В соуснице**

В. В чесночнице

С. В тарелках

Д. В бокалах

Е . В Турке

9. При подаче вин их охлаждают?

**А. 8-1°с**

В. 8°с

С. 9°с

Д. 1°с

Е. 10°с

10. Как подают горячие вино?

А Слева от посетителей

**В. С правой стороны посетителей**

С. С передней части

Д . В начале

Е . Перед выходом

Тема 5. Тема 5 Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье.

1. Сколько видов сервисов существует?

**А . 7**

В. 1

С. 3

Д.5

Е.8

2. Сколько видов уборки посуды существует?

А. 1

В.7

С.5

Д. 6

**Е. 4**

3. Размеры белых салфеток?

**А. 46x46**

В.30x30

С.20x30

Д.10х20

Е.5х15

4. На сколько помещений разделяется моечная ?

А. 3

В.4

С.10

Д.1

**Е.2**

5. Метрдотель-это?

А. Официант

В. Главный по кухне

**С. Связующие звено между руководством и посетителями**

Д. Все ответы верны

Е. Администратор

6. При подаче вин их охлаждают?

**А. 8-1°с**

В. 8°с

С. 9°с

Д. 1°с

Е. 10°с

7. Перечислите виды торговых залов?

**А.Закрытые, полужакрытые , открытые сады**

В . Заготовочные

С. Закрытые сады

Д. Полузакрытые

Е. Открытые

8. К каким прибором относят нож и вилку

А. Фруктовой

В. Столовые

**С . Все ответы верны**

Д. Закусочные

Е . Десертные

9. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

**А. Слева**

В. Справа

С. По центру

Д.Сзади

Е.Все ответы верны

10.Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?

А. Санитарные нормы

В. Контроль продуктов

С. Температура помещения

Д. Влажность помещения

**Е. Все ответы верны**

11. Обычно меню завтрака входит?

**А. Чай, кофе ,молоко**

В. Коньяк

С. Вино

Д.Ром

#### 4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета

##### **Типовые вопросы зачета (ПК-4)**

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Экономические и социальные задачи сферы общественного питания в условиях рынка.
2. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Особенности деятельности совместных предприятий.
3. Порядок создания и государственной регистрации предприятий общественного питания. Характеристика учредительских документов.
4. Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания
5. Характеристика ресторанов как типов предприятий общественного питания.
6. Характеристика столовых как типов предприятия общественного питания.
7. Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания.
8. Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания.
9. Характеристика баров как типов предприятий общественного питания.
10. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки.
11. Организация работа складского хозяйства.
12. Организация тарного хозяйства.
13. Характеристика заготовочных предприятий общественного питания. Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания.
14. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных.
15. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню.
16. Особенности и последовательность формирования производственной программы кондитерского цеха. Порядок составления наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий.
17. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
18. Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации 25 рабочих мест.
19. Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.
20. Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности.
21. Организация работы мясо-рыбного цеха.
22. Организация работы горячего цеха.
23. Организация работы холодного цеха.
24. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.
25. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе.
26. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста.
27. Организация работы цеха мучных изделий.
28. Организация работы раздаточных.
29. Организация бракеража на предприятиях общественного питания.
30. Цель и задачи проектирования предприятий общественного питания. Содержание проектно-сметной документации. Виды проектов.

### Типовые задания для зачета (ПК-4)

#### 1. Задание

Пропорциональность в организации производства предполагает:

- А. соответствие мощности всех подразделений предприятия (цехов, участков, отдельных рабочих мест) установленному плановому заданию
- Б. сокращение всех перерывов как в использовании трудовых ресурсов, технических средств, так и в продвижении предметов труда в процессе производства
- В. одновременное выполнение отдельных частей производственного процесса, т.е. создание широкого фронта работ по изготовлению данной продукции

2. Задание Какой из методов организации производства позволяет наиболее полно реализовать все принципы рациональной организации производства:

- А. ритмичность производства Б. поточность производства
- В. партионный метод организации производства, т.е. выпуск продукции партиями по мере спроса

3. Задание Распределение между работниками в зависимости от уровня квалификации работы определенной сложности, точности и ответственности – это:

- А. операционное разделение
- Б. квалификационное разделение

4. Задание График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:

- А. ленточный (ступенчатый или скользящий) график
- Б. график суммированного учета рабочего времени
- В. линейный график
- Г. комбинированный график

5. Задание График, применяемый на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности – это:

- А. ленточный (ступенчатый или скользящий) график
- Б. график суммированного учета рабочего времени
- В. линейный график
- Г. комбинированный график

#### 4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«зачтено» (50 - 100 баллов)	ПК-4	На высоком уровне анализирует и обрабатывает научно-техническую информацию в области технологий организации услуг питания в индустрии гостеприимства
«не зачтено» (0 - 49 баллов)	ПК-4	Не способен проводить анализ и обрабатывать научно-техническую информацию в области технологий организации услуг питания в индустрии гостеприимства

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

#### 5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

## 5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы;
- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.
- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

## 5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентации, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

## 5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;
- полнота и глубина ответа;
- сознательность ответа;
- логика изложения материала;
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;

- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;
- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;
- личностные качества: ораторские способности, соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;
- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература:

1. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие. - Весь срок охраны авторского права; Ресторанное дело. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. - 332 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/14389.html>
2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : Сб. нормативных документов. - Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 383 с.

### 6.2 Дополнительная литература:

1. Андреев В.Ф. Современный этикет и русские традиции : Хороший тон. В доме и семье. Этикет общения. Деловой этикет. - М.: Вече, 2005. - 399 с.
2. Джон, Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000. - 2022-03-26; Управление гостеприимством. Вводный курс. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 879 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/81605.html>
3. Рождественская, Л. Н., Главчева, С. И., Чередниченко, Л. Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие. - 2025-02-05; Гостеприимство и сервис в индустрии питания. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. - 179 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/91341.html>

### 6.3 Иные источники:

1. Современные проблемы сервиса и туризма - <http://spst-journal.org>
2. Журнал Современные проблемы сервиса и туризма. Официальный сайт. - <https://www.spst-journal.org>
3. Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC) - <http://www.wttc.org>

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы укомплектованы компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

Операционная система "Альт Образование"

Microsoft Office Профессиональный плюс 2007

Microsoft Windows 10

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка». – URL: <https://cyberleninka.ru>
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru. – URL: <https://elibrary.ru>
3. Российская национальная библиотека: официальный сайт. – URL: <http://nlr.ru>
4. Электронная библиотека ТГУ. – URL: <https://elibrary.tsutmb.ru/>
5. Электронная библиотека РФФИ. – URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>

### **Электронная информационно-образовательная среда**

[https://auth.tsutmb.ru/authorize?response\\_type=code&client\\_id=moodle&state=xyz](https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz)

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.