

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института



Т. М. Кожевникова
«17» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.07.02 Технология работы службы питания и напитков (F&V)

Направление подготовки/специальность: 43.03.01 - Сервис

Профиль/направленность/специализация: Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень высшего образования: бакалавриат

Квалификация: Бакалавр

год набора: 2026

Тамбов, 2026

Автор программы:

Войнолович Анастасия Михайловна

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки РФ от «08» июня 2017 г. № 514).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры сервиса и туризма «16» июня 2026 г. Протокол № 11

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института экономики, информационных технологий и креативных индустрий, Протокол от «17» июня 2026 г. № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата.....	5
3. Объем и содержание дисциплины.....	5
4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....	11
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	17
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	19
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	20

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности

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

- сервисный

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.)

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
	ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности	Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса

1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения		
		Очная (семестр)		
		2	7	8
1	Аксессуары и дизайн в индустрии гостеприимства	+		
2	Инновационные технологии сервиса в гостинично-ресторанном бизнесе		+	
3	Организационно-управленческая практика			+

4	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП	+		
5	Стандарты гостеприимства	+		
6	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		+	
7	Эстетика ресторанной продукции	+		

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата:

Дисциплина «Технология работслужбы питания и напитков (F&B)» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис.

Дисциплина «Технология работслужбы питания и напитков (F&B)» изучается в 7 семестре.

3.Объем и содержание дисциплины

3.1.Объем дисциплины: 7 з.е.

Очная: 7 з.е.

Вид учебной работы	Очная (всего часов)
Общая трудоёмкость дисциплины	252
Контактная работа	84
Лекции (Лекции)	42
Практические (Практ. раб.)	42
Самостоятельная работа (СР)	132
Экзамен	36

3.2.Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.			Формы текущего контроля
		Лек ции	Пра кт. раб.	СР	
		О	О	О	
7 семестр					
1	Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия	4	6	16	Опрос

2	Основные принципы организации рационального питания	6	6	16	Опрос; Тестирование
3	Особенности организации работы предприятий питания для туристов	4	6	16	Опрос
4	Особенности обслуживания гостей различных поведенческих типов.	4	6	16	Опрос
5	Организация торговой деятельности предприятий питания	6	4	16	Опрос
6	Особенности организации питания специальных контингентов	6	4	18	Опрос; Тестирование
7	Планирование производственной программы, товарооборота ресторанного хозяйства и его структурных подразделений	6	4	18	Опрос
8	Экономический и маркетинговый анализ деятельности предприятий питания	6	6	16	Опрос

Тема 1. Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия (ПК-6)

Лекция.

Состояние и перспективы развития сферы питания Служба питания (F&B), ее роль в гостиничном предприятии Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.

Практическое занятие.

1. Ознакомиться с состоянием и тенденциями развития сферы питания в России. 2. Выявить особенности организации сферы питания в развитых странах. Особенности развития московского рынка услуг питания. 3. Охарактеризовать тенденции развития московского и других региональных рынков услуг питания. 4. Охарактеризовать независимые предприятия питания и операционные цепи в сфере питания.

Задания для самостоятельной работы.

5. Объяснить значение франчайзинга в сфере питания. 6. Выявить миссии и цели службы Food & Beverage в гостинице. 7. Изобразить в виде схемы организационную структуру F&B в зависимости от типа и класса гостиницы.

Тема 2. Основные принципы организации рационального питания (ПК-6)

Лекция.

Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания. Основные «школы» питания: рациональное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови. Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика диет.

Практическое занятие.

1. Особенности развития регионального рынка услуг питания
2. Миссии и цели службы питания в гостинице.
3. Функции предприятий общественного питания.
4. Типизация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013.
5. Классификация и типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
6. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.

Задания для самостоятельной работы.

Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.

18. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.
19. Структура управления службой питания гостиницы.
20. Организационная структура гостиничного предприятия.
21. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания.
22. Различные варианты оргструктуры службы питания.
23. Основные требования к персоналу службы питания гостиницы

Тема 3. Особенности организации работы предприятий питания для туристов (ПК-6)

Лекция.

Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства, характеру обслуживаемых контингентов, признаку специализации, формам обслуживания, уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг, мощности и вместимости. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров. Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения. Организация работы доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

Практическое занятие.

1. Особенности обслуживания гостей в номерах (рум-сервис).
2. Оборудование поэтажных буфетов.
3. Этапы обслуживания.
4. Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах.

Задания для самостоятельной работы.

1. Классификация предприятий питания по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг. 2. Три основных класса предприятий питания (люкс). 3. Три основных класса предприятий питания (высший). 4. Три основных класса предприятий питания (первый).

Тема 4. Особенности обслуживания гостей различных поведенческих типов. (ПК-6)

Лекция.

Характеристика поведенческих типов гостей. Ожидания гостя: физические, эмоциональные, интеллектуальные. Способы нивелирования «жертв» клиента. Персонализация услуг в гостиничном сервисе Материальная и нематериальная составляющие сервиса в процессе гостиничного обслуживания. Восприятие гостя.

Практическое занятие.

1. Особенности обслуживания гостей различных поведенческих типов.
2. Разработка линии контактов с гостем Guest touch line (GTL) на различных участках гостиничного обслуживания: Check_in, зале ресторана, в номере.
3. Ожидания гостя: физические, эмоциональные, интеллектуальные. Их характеристика и удовлетворение на каждом этапе цикла обслуживания.
4. Персонализация услуг в гостиничном сервисе

Задания для самостоятельной работы.

10. Встреча и обслуживание гостей с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями»
11. Подготовка и анализ информации по теме, ознакомление с национальными, религиозными особенностями и традициями питания; демонстрация первичных умений и навыков обслуживания гостей
12. Обслуживание гостей различных:
 - социальных групп;
 - исповедующих православие, протестантизм, католицизм, иудаизм, ислам;
 - гостей из Юго-Восточной Азии,
 - гостей из Африки,
 - гостей из Северной Америки;
 - гостей из Южной Америки;
 - гостей из Англии, Шотландии;
 - гостей одной из европейских стран (на выбор);
 - гостей из Северной Европы и Скандинавии;
 - гостей из стран Закавказья;
 - гостей из Японии;
 - гостей из Австралии и Океании.

Тема 5. Организация торговой деятельности предприятий питания (ПК-6)

Лекция.

Общие требования к торговым помещениям. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды, помещения для нарезки хлеба Меню. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Оформление меню. Составление карты вин. Функции сомелье. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов). Основные подходы к планированию меню Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Обслуживание официантами и самообслуживание. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания Технология работы службы Room service. Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты- бары

Практическое занятие.

1. Общие требования к торговым помещениям.
2. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды, помещения для нарезки хлеба
3. Меню. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Оформление меню.
4. Составление карты вин. Функции сомелье.
5. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов). Основные подходы к планированию меню
6. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей

Задания для самостоятельной работы.

1. Формы и методы обслуживания.
2. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Обслуживание официантами и самообслуживание.
3. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания
4. Технология работы службы Room service. Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах.

Тема 6. Особенности организации питания специальных контингентов (ПК-6)

Лекция.

Национальные особенности и традиции питания. Религиозные традиции и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе. Учет религиозных традиций при организации питания туристов. Национально-религиозный аспект совместимости гастрономических особенностей населения как в отельных странах, так в процессе международных отношений (внешнего и внутреннего туризма) Организация питания туристов на различных видах транспорта (водном, железнодорожном, воздушном, автомобильном). Особенности обслуживания питанием в круизах. Организация питания детей. Особенности детского меню, рекомендуемые и не рекомендуемые продукты и способы кулинарной обработки. Анимационные программы для детей. Особенности организации питания школьников, лиц пожилого возраста, спортсменов и т.д.

Практическое занятие.

1. Национальные особенности и традиции питания.
2. Религиозные традиции и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе.

3. Учет религиозных традиций при организации питания туристов.
4. Национально-религиозный аспект совместимости гастрономических особенностей населения как в отельных странах, так в процессе международных отношений (внешнего и внутреннего туризма)

Задания для самостоятельной работы.

1. Организация питания туристов на различных видах транспорта (водном, железнодорожном, воздушном, автомобильном).
2. Особенности обслуживания питанием в круизах.
3. Организация питания детей. Особенности детского меню, рекомендуемые и не рекомендуемые продукты и способы кулинарной обработки. Анимационные программы для детей.
4. Особенности организации питания школьников, лиц пожилого возраста, спортсменов и т.д.

Тема 7. Планирование производственной программы, товарооборота ресторанного хозяйства и его структурных подразделений (ПК-6)

Лекция.

Расчет среднего количества планируемого выпуска блюд для потребления одним человеком в день. Расчет планового выпуска блюд (годового, квартального, месячного). Расчет средней цены одного блюда; товарных запасов. Влияние товарных запасов на развитие товарооборота. Расчет максимальной пропускной способности обеденного зала; коэффициента использования пропускной способности; коэффициента оборачиваемости одного места; производственной мощности; степени использования производственной мощности. Расчет плана выпуска продукции собственного производства и плана продажи покупных товаров. Расчет товарооборота и его состава. Расчет трудовых показателей. Плановая смета расходов на оплату труда, средней выработки 1 работника предприятия, 1 работника производства. Расчет издержек производства и обращения. Расчет доходов и их распределение. Плановые доходы предприятия питания. Расчет рентабельности предприятия общественного питания. Расчет срока окупаемости капитальных вложений.

Практическое занятие.

1. Расчет среднего количества планируемого выпуска блюд для потребления одним человеком в день. Расчет планового выпуска блюд (годового, квартального, месячного).
2. Расчет средней цены одного блюда; товарных запасов. Влияние товарных запасов на развитие товарооборота
3. Расчет максимальной пропускной способности обеденного зала; коэффициента использования пропускной способности; коэффициента оборачиваемости одного места; производственной мощности; степени использования производственной мощности
4. Расчет плана выпуска продукции собственного производства и плана продажи покупных товаров. Расчет товарооборота и его состава

Задания для самостоятельной работы.

1. Расчет трудовых показателей. Плановая смета расходов на оплату труда, средней выработки 1 работника предприятия, 1 работника производства.
2. Расчет издержек производства и обращения
3. Расчет доходов и их распределение. Плановые доходы предприятия питания.
4. Расчет рентабельности предприятия общественного питания.
5. Расчет срока окупаемости капитальных вложений.

Тема 8. Экономический и маркетинговый анализ деятельности предприятий питания (ПК-6)

Лекция.

Мониторинг и анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания Анализ рынка услуг, потенциальный рынок сбыта, оценка конкурентоспособности, анализ качества продукции и услуг. Оценка финансового состояния предприятий питания и принятие решений по результатам контроля.

Практическое занятие.

1. Маркетинг услуг питания.

2. Методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания.
3. Меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи.

Задания для самостоятельной работы.

Разработать и оформить меню тематического предприятия питания, фирменный стиль (интерьер, архитектурный стиль, униформу персонала, логотип, рекламный слоган, рекламную стратегию заведения).

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

4.1. Распределение баллов:

7 семестр

- текущий контроль – 50 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый
- ответ на экзамене: не более 30 баллов

Распределение баллов по заданиям:

№ темы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Мак. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки
1.	Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия	Опрос	20	
2.	Основные принципы организации рационального 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.
		Тестирование(контрольный срез)	10	

3.	Особенности организации работы предприятий питания для туристов	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.
4.	Особенности обслуживания гостей различных поведенческих типов.	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.
5.	Организация торговой деятельности предприятий 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.
6.	Особенности организации питания специальных контингентов	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.

		Тестирование(контрольный срез)	10	
7.	Планирование производственной программы, товарооборота ресторанного хозяйства и его структурных подразделений	Опрос	2	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.
8.	Экономический и маркетинговый анализ деятельности предприятий питания	Опрос	3	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.
9.	Ответ на экзамене		30	10-17 баллов - студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку "удовлетворительно"; 18-24 баллов- студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку "хорошо"; 25-30 баллов - студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку "отлично".
10.	Индивидуальные задания, с помощью которых можно набрать дополнительные баллы		70	Добор: студент может предоставить все задания текущего контроля и контрольные срезы
11.	Итого за семестр		100	

Итоговая оценка по экзамену 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
85 - 100 баллов	Отлично
70 - 84 баллов	Хорошо
50 - 69 баллов	Удовлетворительно
Менее 50	Неудовлетворительно

4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

Опрос

Тема 1. Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия

1. Современное состояние сферы питания в России, 2. Состояние сферы питания за рубежом. 3. Характеристика состояния и перспектив развития сферы питания в регионах. 4. Факторы, влияющие на развитие отрасли.

Тема 2. Основные принципы организации рационального питания

5. Служба F&B, ее роль в гостиничном предприятии 6. Структура службы F&B в гостиничных предприятиях различных типов и классов. 7. Различные варианты оргструктуры F&B. 8. Основные требования к персоналу.

Тема 3. Особенности организации работы предприятий питания для туристов

1. Значение специальных форм обслуживания в индустрии гостеприимства. 2. Зал-экспресс. Стол-экспресс. 3. Шведский стол. 4. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, саммитов, совещаний. 5. Предварительные заказы и безналичный расчет. 6. Режим работы ресторана при обслуживании участников съездов и совещаний. 7. Правила и порядок составления меню. 8. Сервировка обеденных столов. 9. Быстрота и культура обслуживания.

Тема 4. Особенности обслуживания гостей различных поведенческих типов.

1. Особенности обслуживания гостей различных поведенческих типов. 2. Разработка линии контактов с гостем Guest touch line (GTL) на различных участках гостиничного обслуживания: Check_in, зале ресторана, в номере. 3. Ожидания гостя: физические, эмоциональные, интеллектуальные. Их характеристика и удовлетворение на каждом этапе цикла обслуживания. 4. Персонализация услуг в гостиничном сервисе. 5. Роль персонала в «раскрытии» гостя. Управление взаимоотношениями в клиентами (CRM). 6. Социальные и культурные различия сотрудников и гостей. 7. Этнические различия сотрудников и гостей. 8. Конфессиональные различия сотрудников и гостей. 9. Толерантное отношение к гостям и сотрудникам социальных, культурных, этнических, конфессиональных различий. 10. Встреча и обслуживание гостей с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями» 11. Подготовка и анализ информации по теме, ознакомление с национальными, религиозными особенностями и традициями питания; демонстрация первичных умений и навыков обслуживания гостей 12. Обслуживание гостей различных: - социальных групп; - исповедующих православие, протестантизм, католицизм, иудаизм, ислам;

Тема 5. Организация торговой деятельности предприятий питания

1. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д.
2. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.
3. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей

Тема 6. Особенности организации питания специальных контингентов

1. Понятие режима питания. 2. Понятие энергетической ценности пищи 3. Понятие биологической ценности пищи 4. Понятие пищевой ценности пищи.

Тема 7. Планирование производственной программы, товарооборота ресторанного хозяйства и его структурных подразделений

1. Расчет среднего количества планируемого выпуска блюд для потребления одним человеком в день. Расчет планового выпуска блюд (годового, квартального, месячного).

2. Расчет средней цены одного блюда; товарных запасов. Влияние товарных запасов на развитие товарооборота
3. Расчет максимальной пропускной способности обеденного зала; коэффициента использования пропускной способности; коэффициента оборачиваемости одного места; производственной мощности; степени использования производственной мощности
4. Расчет плана выпуска продукции собственного производства и плана продажи покупных товаров. Расчет товарооборота и его состава

Тема 8. Экономический и маркетинговый анализ деятельности предприятий питания

1. Значение, задачи и источники управленческого анализа деятельности предприятия общественного питания.
2. Порядок формирования бюджетов и планов предприятия питания.
3. Планирование меню. Выбор блюд для меню. Баланс меню. Оценка меню. Chef table.

Тестирование

Тема 2. Основные принципы организации рационального питания

1. Услуги по организации досуга включают: 1. Услуги питания 2. Услуги изготовления кулинарной продукции 3. Организацию музыкального обслуживания 4. Организацию проведения концертов 5. Предоставление газет, журналов 6. Организацию танцевальной программы
2. Методы обслуживания: 1. Самообслуживание 2. Обслуживание официантами 3. Обслуживание барменами 4. Через автоматы 5. Кассиром 6. Столы саморасчета
3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания: 1. Саморасчет 2. Предварительный расчет 3. Непосредственный расчет 4. Последующий расчет 5. Оплата после приема пищи 6. Через официанта
4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню: 1. Меню дежурных блюд 2. Комплексное меню 3. Меню заказных блюд 4. Банкетное меню 5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол» 6. Меню дневного рациона питания
5. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках: 1. Французский 2. Русский 3. Немецкий 4. Американский 5. Английский 6. Все вышеперечисленные
6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием: 1. 1 официант на 2-4 человека 2. 1 официант на 4-6 человек 3. 1 официант на 6-8 человек 4. 1 официант на 8-10 человек 5. 1 официант на 10-12 человек 6. 1 официант на 12-14 человек

Тема 6. Особенности организации питания специальных контингентов

1. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице: 1. Вид гостиничного предприятия 2. Класс гостиничного предприятия 3. Месторасположение 4. Возраст и пол проживающих 5. Национальные особенности 6. Все вышеперечисленное
2. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с: 1. Служба управления номерным фондом 2. Административно-хозяйственная служба 3. Коммерческая служба 4. Инженерно-техническая служба 5. Бизнес-центр 6. Служба вспомогательных услуг
3. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице: 1. Соответствие целевому назначению 2. Точность и своевременность предоставления 3. Безопасность 4. Культура обслуживания 5. Экологичность 6. Непрерывность
4. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания: 1. Банкетная служба 2. Кейтеринговая служба 3. Служба посыльных 4. Обслуживанием питанием в номерах 5. Служба горничных 6. Административно-хозяйственная служба
5. Самостоятельное обслуживание питанием называется: 1. Шведский стол 2. Буфетное обслуживание 3. Американский сервис 4. Английский сервис 5. Немецкий сервис 6. Французский сервис

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена

Типовые вопросы экзамена (ПК-6)

1. Дать понятие и определить сущность общественного питания как сферы предпринимательской деятельности. 2. Перечислить социальные и экономические задачи и функции общественного питания. 3. Дать определение типа и класса предприятий общественного питания. 4. Назвать отличительные признаки ресторана, кафе, бара как типа предприятия общественного питания. 5. Дать определение услуги предприятия общественного питания. 6. Как классифицируются услуги предприятия общественного питания? 7. В чем отличие услуг питания ресторана от услуг других типов предприятия общественного питания? 8. Назвать основополагающие ГОСТы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания РФ. 9. Перечислить основные функциональные группы помещений предприятия питания. 10. Дать общую характеристику производственной и торговой группе помещений. 11. В чем выражается мощность предприятия общественного питания?

Типовые задания для экзамена (ПК-6)

Задание 1. Составьте максимально полный список нормативно-правовых документов, которые необходимо учитывать при составлении плана питания туристов.

Задание 2. Составьте алгоритм действий сотрудника службы рум-сервис при обслуживании туристов.

Задание 3. Проведите анализ предприятия общественного питания г. Читы на выбор (предлагаемая кухня, меню, целевая аудитория, ценовая категория, основные и дополнительные услуги, интерьер и др.).

4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«отлично» (85 - 100 баллов)	ПК-6	В полной мере владеет навыками использования новой информации при организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания и обслуживания потребителей; начальными навыками участия в технологическом процессе производства продукции питания. Подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой

«хорошо» (70 - 84 баллов)	ПК-6	В достаточной мере владеет базовыми навыками организации выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями стандартов качества. На вопросы отвечает кратко, аргументировано, уверенно, по существу. Вопросы, задаваемые преподавателем, не вызывают существенных затруднений. Демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
«удовлетворительно» (50 - 69 баллов)	ПК-6	Показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; На минимальном уровне владеет навыками организации выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями стандартов качества. Не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«неудовлетворительно» (менее 50 баллов)	ПК-6	Имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; не способен требованиям стандартов качества для выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания. Не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

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. Алексеева Н. П., Протуренко В. И. Ресторанный сервис : учебное пособие. - 2-е изд., стер.. - Москва: Флинта, 2016. - 329 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=70361>
2. Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие. - 2-е изд.. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. - 204 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007>
3. 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>
4. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары : учеб. пособ.. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2006. - 319 с.
5. Роберт, Кристи Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «социально-культурный сервис и туризм», «экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «менеджмент в сфере услуг», «управление персоналом». - 2022-03-26; Управление рестораном. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 536 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/81705.html>

6.2 Дополнительная литература:

1. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособ.. - 3-е изд., стер.. - М.: Изд. центр "Академия", 2006. - 223 с.
2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : Сб. нормативных документов: Учеб. пособие для вузов. - 2-е изд., испр. и доп.. - Ростов н/Д: Феникс, 2004. - 443 с.
3. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учеб. пособие. - М.: КНОРУС, 2013. - 414 с.
4. Камышева Е. Ю., Рахметова Е. С., Шабунина К. Д. Как открыть ресторан : учебное пособие. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018. - 100 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575428>

6.3 Иные источники:

1. elibrary.tsutmb.ru - <https://elibrary.tsutmb.ru/>

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:

Google Chrome Google Inc. 12.09.2014 49.0.2623.112

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru. – URL: <https://elibrary.ru>

2. Электронная библиотека ТГУ. – URL: <https://elibrary.tsutmb.ru/>

Электронная информационно-образовательная среда

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.