

**Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Международный банковский институт имени Анатолия Собчака»**



**Рабочая программа дисциплины
Технологии и организация услуг питания**

Направление подготовки: *43.03.02 Туризм*

Направленность (профиль): *Туризм*

Уровень высшего образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очно-заочная*

Санкт-Петербург
2020

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Технологии и организация услуг питания» являются формирование у обучающихся комплексного понимания и знания теории и практики технологий и организации услуг питания.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций, представлены в таблице 1.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП

3.1. Дисциплина «Технологии и организация услуг питания» относится к Блоку 1 учебного плана образовательной программы.

Таблица 1

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
ПК-1. Способен разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт, в том числе по требованиям потребителя, с использованием	ПК-1.1. Формирует гостиничный продукт на основе современных технологий и с учетом требований потребителей	Знать: составляющие компоненты гостиничного продукта Уметь: формировать гостиничный продукт с учетом требований потребителя; Владеть: навыками формирования гостиничного продукта с использованием современных технических средства и информационных технологий

оптимальных технологических процессов, современных научных принципов и методов, а также его продвижения	ПК-1.2. Разрабатывает гостиничный продукт с учетом требований потребителей определенных сегментов рынка услуг	Знать: основные требования потребителей Уметь: формировать гостиничный продукт с учетом требований потребителя определенного сегмента рынка; Владеть: навыками работы с персональными заявками потенциальных гостей отеля на основе современных информационных технологий
	ПК-1.3. Принимает решения о продвижении нового продукта с учетом новых технологий в индустрии гостеприимства	Знать: основы процессов разработки и принятия управленческих решений; виды форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства ; Уметь: разрабатывать решения о формировании и развитии новых форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства; проводить оценку форм организации бизнеса и принимать взвешенные решения о её формировании и развитии Владеть: приёмами и способами разработки решений о формировании и развитии новых форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства; методами принятия решений о формировании и развитии новых форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства
ПК-2. Способен оказывать услуги в соответствии с этнокультурными и религиозными традициями потребителей	ПК-2.1 Демонстрирует знания этнокультурных и религиозных традиций различных групп гостей	Знать: протокол деловых или неофициальных встреч, а также этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; Уметь: использовать полученные знания для выстраивания эффективного процесса организации и технологии гостиничного и ресторанного сервиса Владеть: навыками организации деятельности предприятий общественного питания в соответствии с требованиями действующих стандартов
	ПК-2.2. Разрабатывает и внедряет услуги для	Знать: теоретические основы организации питания народов зарубежных стран;

	различных групп потребителей	особенности технологии производства блюд и напитков национальных кухонь Уметь: учитывать обрядовые ограничения в еде для туристов различных вероисповеданий; сервировать стол в соответствии с национальными традициями стран Владеть: организацией обслуживания на различных приемах с учетом правил и норм международного сервиса и современных технологий, форм и методов обслуживания
	ПК-2.3 Организует контроль за выполнением требований к услугам предприятия	Знать: основы организации деятельности гостиничных предприятий с учетом религиозных и этнокультурных особенностей потребителей Уметь: осуществлять организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе, специализированных средств размещения с учетом религиозных и этнокультурных особенностей потребителей Владеть: навыками обслуживания различных групп гостей религиозных и этнокультурных особенностей потребителей

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Распределение трудоемкости учебной дисциплины по видам работ по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			3	4
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	7	252	108	144
Контактная работа, в том числе:		16	8	8
Аудиторные занятия		16	8	8
Лекции (Л)		8	4	4
Практические занятия (ПЗ)		8	4	4
Самостоятельная работа (СРС)		236	100	136
в том числе:				
курсовая работа (проект)				
в том числе:				
контактная работа (индивидуальные консультации и защита курсовой работы)				
контрольные работы (по учебному плану)				
Экзамен		36		36
в том числе:				

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			3	4
контактная работа (консультации перед экзаменом)		2		2
Зачет		2	2	

2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план, структурированный по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом

Очная форма обучения

№	Наименование темы учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в час.)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся в часах				Форма промежуточного контроля успеваемости
		Л	ПЗ	СР	всего	
1	Особенности организации питания современного человека	8	2	22	32	тесты
2	Современный ресторанный бизнес	8	2	20	30	тесты
3	Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности	8	2	20	30	тесты
4	Материально-техническая база предприятия питания	8	2	22	32	тесты
5	Санитария и гигиена предприятий общественного питания	8	2	20	30	тесты
6	Обслуживание на предприятиях питания	8	2	20	30	тесты
7	Организация банкетного обслуживания	8	2	20	30	тесты
	Зачет		2		2	
	Экзамен				36	
	ИТОГО	56	16	144	252	

3.1.Содержание лекционных, практических занятий. Содержание самостоятельной работы.

Тема 1. Особенности организации питания современного человека

Лекция. Введение в предмет. Теоретические основы науки о питании. Значение питания для человека. История питания человека с древних времен. Деление мира по гастрономическому принципу. Культовые продукты. Напитки мира. Обмен веществ и факторы на него влияющие. Правила составления рациона. Концепция сбалансированного питания. Системы питания и диеты. Лечебное питание. Калорийность питания. Питание различных категорий туристов. Питание разных народов и местностей. Влияние религии на питание. Особенности составления меню для иностранных туристов.

Практическое занятие. Значение питания для человека. История питания человека с древних времен. Деление мира по гастрономическому принципу. Культовые продукты. Напитки мира. Обмен веществ и факторы на него влияющие. Правила составления рациона. Концепция сбалансированного питания. Системы питания и диеты. Лечебное питание.

Калорийность питания. Питание различных категорий туристов. Питание разных народов и местностей. Влияние религии на питание. Особенности составления меню для иностранных туристов.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Особенности питания современного человека. 2. Питание христиан. 3. Питание иудеев. 4. Питание мусульман. 5. Средиземноморская кухня. 6. Национальная кухня (на выбор). 7. Гастрономический туризм и его основные направления. 8. Различные диеты и их влияние на человека. 9. Исторические изменения в питании человека. 10. Питание разных народов и местностей.

Ситуации для анализа: К вам в гости приезжают туристы из Испании. Какие блюда русской кухни вы им предложите, а от каких откажитесь и почему?

Тема 2. Современный ресторанный бизнес

Лекция. История развития ресторанного бизнеса в России и мире. Знаменитые кулинары. Кулинарные столицы мира. Необычные рестораны мира. Кулинарные праздники. Организация питания туристов на транспорте. Питание в гостиничном комплексе. Организация шведского стола. Мини-бар. Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Организация кейтеринга. Предприятия быстрого питания. Фуд-корты и ресторанные дворики. Бары. Франшиза в общественном питании. Сетевые предприятия питания. Инновации в ресторанном бизнесе. Современное состояние ресторанного бизнеса в Санкт-Петербурге.

Практическое занятие. История развития ресторанного бизнеса в России и мире. Знаменитые кулинары. Кулинарные столицы мира. Необычные рестораны мира. Кулинарные праздники. Организация питания туристов на транспорте. Питание в гостиничном комплексе. Организация шведского стола. Мини-бар. Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Организация кейтеринга. Предприятия быстрого питания. Фуд-корты и ресторанные дворики. Бары. Франшиза в общественном питании. Сетевые предприятия питания. Инновации в ресторанном бизнесе. Современное состояние ресторанного бизнеса в Санкт-Петербурге.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. История русской ресторации – от корчмы до ресторана. 2. История зарубежной ресторации. 3. Красный гид Мишлен. 4. Тенденции и закономерности развития отечественной и зарубежной ресторации. 5. Октоберфест и другие кулинарные праздники мира. 6. Шведский стол- лучшее изобретение человечества. 7. Бортовое питание: блюда от мишленовских поваров и еда для лоукостеров. 8. Мини-бар в отеле: прибыль или большая проблема. 9. Фаст-фуды захватывают рынок. 10. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе.

Ситуации для анализа: Проведите анализ состояния ресторанного бизнеса Санкт-Петербурга. Какие предприятия питания преобладают и почему.

Тема 3. Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности

Лекция. Классификация предприятий питания. Требования к помещениям предприятия питания. Требования к персоналу. Закон о защите прав потребителей.

Практическое занятие. Классификация предприятий питания. Требования к помещениям предприятия питания. Требования к персоналу. Закон о защите прав потребителей.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». 2. Закон о защите прав потребителя в общественном питании. 3. Классификация предприятий питания в РФ. 4. ГОСТ Р 56747-2015 организация и технология бортового питания. 5. Требования к кейтерингу.

Ситуации для анализа: На основании ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Проанализируйте требования к различным предприятиям питания

Тема 4. Материально-техническая база предприятия питания

Лекция. Оборудование для предприятия питания. Барное оборудование. Дизайн предприятия питания. Фирменный стиль. Специфика оформления и основные принципы создания интерьера ресторана Оборудование для организации шведского стола. Оборудование для рум-сервиса и организации мини-бара. Мебель для предприятий питания и бара. Столовое белье. Куверт. Оборудование для кейтеринга

Практическое занятие. Оборудование для предприятия питания. Барное оборудование. Дизайн предприятия питания. Фирменный стиль. Специфика оформления и основные принципы создания интерьера ресторана Оборудование для организации шведского стола. Оборудование для рум-сервиса и организации мини-бара. Мебель для предприятий питания и бара. Столовое белье. Куверт. Оборудование для кейтеринга.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1.Оборудование бара. 2.Оборудование ресторана. 3.Фирменный стиль в ресторанном бизнесе 4.Освещение в ресторане: общие правила и требования к организации освещения. 5.Специальное оборудование (мини-бар, кейтеринг). 6.Куверт.

Ситуации для анализа: Используя <https://www.klenmarket.ru/> просчитайте стоимость необходимого оборудования для винного бара.

Тема 5. Санитария и гигиена предприятий общественного питания

Лекция. Гигиенические требования к планировке помещений и оборудованию предприятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и обработке сырья и производству кулинарной продукции. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений.

Практическое занятие. Гигиенические требования к планировке помещений и оборудованию предприятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и обработке сырья и производству кулинарной продукции. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1.Дезинфекция, дезинсекция, дератизация 2.Острые кишечные инфекции и методы их профилактики. 3.Пищевые токсикоинфекции. 4.Пищевые отравления немикробного происхождения. 5. Санитарные требования к личной гигиене персонала.

Ситуации для анализа: Соотнесите Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01" с правилами питания мусульман и иудеев.

Тема 6. Обслуживание на предприятиях питания

Лекция. Меню. Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Организация кейтеринга. Подготовка зала ресторана к обслуживанию. Порядок и методы обслуживания гостей. Рассадка гостей. Техника безопасности в работе официанта, бармена. Этикет. Организация обслуживания в кафе, столовых, буфетах, барах и пр. Общие принципы оформления блюд. Холодные блюда и

закуски. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи горячих и холодных напитков. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Конфликты с гостями и методы их разрешения.

Практическое занятие. Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Организация кейтеринга. Подготовка зала ресторана к обслуживанию. Порядок и методы обслуживания гостей. Рассадка гостей. Техника безопасности в работе официанта, бармена. Этикет. Организация обслуживания в кафе, столовых, буфетах, барах и пр. Общие принципы оформления блюд. Холодные блюда и закуски. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи горячих и холодных напитков. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Конфликты с гостями и методы их разрешения.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. 2. Обслуживание иностранных гостей (на выбор). 3. Техника работы официанта. 4. Способы подачи блюд. 5. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и безалкогольных напитков. 6. Различные виды сервировки.

Ситуации для анализа: Представьте себя в роли официанта и расскажите о правилах подачи различных блюд.

Тема 7. Организация банкетного обслуживания

Лекция. Банкет. Банкет с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Кофейный стол. Виды приемов и их характеристика. Тематическое оформление стола. Зимний, свадебный, спортивный стол. Специальные виды работ, выполняемые официантом. Траширование. Доготовка. Фламбирование.

Практическое занятие. Банкет. Банкет с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Кофейный стол. Виды приемов и их характеристика. Тематическое оформление стола. Зимний, свадебный, спортивный стол. Специальные виды работ, выполняемые официантом. Траширование. Доготовка. Фламбирование.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Виды банкетов и приемов. 2. Банкеты-фуршеты. 3. Техника работы официанта на различных банкетах. 4. Специальные виды работ, выполняемые официантом 5. Дипломатический обед

Ситуации для анализа: Предложите варианты сервировки и расстановки блюд на выпускной, детский праздник, свадьбу, юбилей.

**4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Аудиторная работа

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе **лекций** преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, даёт рекомендации на практическое занятие

и указания на самостоятельную работу.

Практические занятия завершают изучение тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки сообщений по проблематике, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля

преподавателем степени подготовленности обучающихся по изучаемой дисциплине.

Практическое занятие предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения обучающихся. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по отдельным вопросам практического занятия, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений.

Качество учебной работы обучающихся преподаватель оценивает в конце практического занятия, выставляя в рабочий журнал текущие оценки.

Самостоятельная работа

Самостоятельная работа – изучение материала лекционных занятий и рекомендованной литературы, выполнение заданий преподавателя, а также проработка отдельных тем и аспектов дисциплины в виде докладов и сообщений, подготовка к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация

Изучение дисциплины заканчивается промежуточной аттестацией, которая проводится по всему её содержанию. Форма промежуточной аттестации, предусмотренная учебным планом – зачет, экзамен.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, которые систематически, в течение всего семестра работали на занятиях и показали уверенные знания по вопросам, выносившимся на групповые занятия.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Пояснительная записка

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Гостиничное дело для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины «Технологии и организация услуг питания» разработаны оценочные средства по данной дисциплине, являющийся неотъемлемой частью учебно-методической ее документации в рамках реализуемой Основной образовательной программы.

5.2. Фонд оценочных средств промежуточной аттестацию по дисциплине

Формой промежуточной аттестации по дисциплине в 3 семестре является – зачет

Вопросы для проведения промежуточной аттестации:

1. Значение питания для человека.
2. История питания человека с древних времен.
3. Концепция сбалансированного питания. Системы питания и диеты. Лечебное питание.
4. Калорийность питания.
5. Питание различных категорий туристов.
6. Питание разных народов и местностей.
7. Влияние религии на питание.
8. Особенности составления меню для иностранных туристов
9. История развития ресторанного бизнеса в России и мире.
10. Организация питания туристов на транспорте.
11. Питание в гостиничном комплексе.
12. Организация шведского стола.
13. Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний.
14. Организация кейтеринга. Оборудование для кейтеринга

15. Предприятия быстрого питания.
16. Фуд-корты и ресторанные дворики. Бары.
17. Франшиза в общественном питании. Сетевые предприятия питания
18. . Инновации в ресторанном бизнесе.
19. Современное состояние ресторанного бизнеса в Санкт-Петербурге.
20. Конкуренция в ресторанном бизнесе.
21. Классификация предприятий общественного питания.
22. Предприятия питания за рубежом.
23. Требования к помещениям предприятия питания.
24. Требования к персоналу.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине в 4 семестре является – экзамен
Вопросы для проведения промежуточной аттестации:

1. Гигиенические требования к планировке помещений и оборудованию предприятий общественного питания.
2. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.
3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и обработке сырья и производству кулинарной продукции.
5. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции.
6. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений.
7. Оборудование для предприятия питания. Барное оборудование
8. Подготовка зала ресторана к обслуживанию.
9. Дизайн предприятия питания. Фирменный стиль.
10. Порядок и методы обслуживания гостей. Рассадка гостей.
11. Техника безопасности в работе официанта, бармена.
12. Этикет.
13. Организация обслуживания в кафе, столовых, буфетах, барах и пр.
14. Рум-сервис. Мини-бар. Оборудование для рум-сервиса и организации мини-бара
15. Обслуживание на шведском столе. Оборудование для организации шведского стола.
16. . Мебель для предприятий питания и бара. Столовое белье. Куверт.
17. Световое решение. Цветы как элемент интерьера. Аквадизайн.
18. Форма персонала.
19. Общие принципы оформления блюд.
20. Холодные блюда и закуски.
21. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд.
22. Правила подачи горячих и холодных напитков. Особенности подачи к столу винно-водочных напитков, их свойства и достоинства.
23. Способы подачи блюд. Расстановка блюд. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.
24. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета.
25. Банкет с полным обслуживанием официантами.
26. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
27. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Кофейный стол.
28. Виды приемов и их характеристика.

29. Тематическое оформление стола. Зимний, свадебный, спортивный стол.
30. Специальные виды работ, выполняемые официантом. Траширование. Доготовка. Фламбирование.

5.3. Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине проводится в форме контрольных мероприятий: защиты самостоятельной работы, подготовки презентации, по оцениванию фактических результатов обучения обучающихся.

Активность обучающегося на занятиях оценивается на основе выполненных работ и заданий, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Обучающемуся, пропустившему практические занятия, необходимо выполнить задания самостоятельно и защитить их выполнение перед преподавателем практических занятий.

5.3.1. Тестовые задания по дисциплине (примеры)

Название темы учебной дисциплины	Пример теста
Особенности организации питания современного человека	<ol style="list-style-type: none"> 1. Первое приручение пчел было в: <ol style="list-style-type: none"> a. Древнем Египте b. Древней Греции c. На Руси 2. Продукты питания, разрешенные к употреблению мусульманами, носят общее название: <ol style="list-style-type: none"> a. хадис b. кошерные продукты c. халяль 3. В индуизме запрещено употреблять в пищу: <ol style="list-style-type: none"> a. говядину b. яйца c. лук и чеснок 4. Главный продукт на столе Древних греков: <ol style="list-style-type: none"> a. вино b. Оливки c. хлеб 5. Согласно православию молоко, яйца, масло относится к : <ol style="list-style-type: none"> a. скоромной пище b. постной пище c. нейтральной пище 6. Любимыми национальными супами древних римлян были: <ol style="list-style-type: none"> a. Солянка и рассольник b. Щи и борщи c. Буйабес и луковый суп 7. Кофе и чай пришли в Европу: <ol style="list-style-type: none"> a. В X веке b. В первой половине XVII века c. Во второй половине XV века 8. Что запрещается в еврейской кухне: <ol style="list-style-type: none"> a. употребление козьего и овечьего мяса b. употребление рыбы c. смешивание мясных и молочных продуктов 9. Веганство-это: <ol style="list-style-type: none"> a. То же, что вегетарианство b. То же, что сыроедение c. Строгая форма вегетарианства 10. Концепция раздельного питания была предложена: <ol style="list-style-type: none"> a. Шелтоном

	<ul style="list-style-type: none"> b. Полингом c. Брегом
Современный ресторанный бизнес	<ul style="list-style-type: none"> 1. Термополия –это: <ul style="list-style-type: none"> a. название банкета в Древнем Риме b. название ресторана быстрого питания в Древнем Риме c. название торжественного ужина в Древней Греции 2. Первыми представителями предприятий общественного питания в Древней Руси были: <ul style="list-style-type: none"> a. Корчмы b. Кабаки c. Бистро 3. Кухня fusion – это: <ul style="list-style-type: none"> a. Современная французская кухня b. смешение ингредиентов разных национальных кухонь c. разновидность особой смешанной кухни, появившейся на северной границе Мексики с Техасом 4. Вендинг –это: <ul style="list-style-type: none"> a. способ приготовления кофе b. организация доставки готовых блюд в организации c. продажа товаров и услуг с помощью автоматизированных систем 5. Первой русской женщиной, вошедшей в историю как автор кулинарной книги, была: <ul style="list-style-type: none"> a. Екатерина Дашкова b. Екатерина Авдеева c. Елена Молоховец 6. Самым «вредным» рестораном мира считается: <ul style="list-style-type: none"> a. Heart Attack Gril b. Modern Toilet Taipei c. Alkatraz 7. Какие из буквенных обозначений систем питания в гостинице обозначают только завтрак: <ul style="list-style-type: none"> a. RO b. FB c. BB 8. Что собой представляет Европейский план обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> a. гостиничный тариф, определяемый на основе стоимости размещения без учета питания b. гостиничный тариф с трехразовым питанием c. гостиничный тариф, включающий завтрак и ужин 9. Термин Room service обозначает: <ul style="list-style-type: none"> a. подачу завтрака в номер b. подачу блюд и напитков в номер по заказу c. приветственное шампанское в номер 10. Тенденцией ресторанного бизнеса Санкт-Петербурга является рост числа: <ul style="list-style-type: none"> a. Предприятий быстрого питания (фаст-фуд) b. Ресторанов японской кухни c. Элитных ресторанов
Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> 1. Деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех

	<p>предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания:</p> <ol style="list-style-type: none"> кейтеринг банкетное обслуживание нет правильного ответа <p>2.. При организации выездного обслуживания допускается:</p> <ol style="list-style-type: none"> сброс сточных вод после мытья посуды, тары и инвентаря непосредственно на прилегающую территорию иметь привлеченный производственный и обслуживающий персонал, в том числе персонал банкетной службы и службы доставки использование оборудования, не отвечающего требованиям экологической безопасности <p>3. Что представляет собой услуга общественного питания?</p> <p>А) результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.</p> <p>Б) доставка кулинарной продукции на дом или в офис.</p> <p>В) обслуживание официантом в ресторане.</p> <p>4. Перечислите характерные черты услуг предприятий питания :</p> <p>А) относится к группе нематериальных благ;</p> <p>Б) предоставляется в процессе какого-либо действия;</p> <p>В) осязаема;</p> <p>Г) неотделима от источника;</p> <p>Д) имеет постоянное качество;</p> <p>Е) не подлежит хранению и транспортировке.</p> <p>5. За какие организационные моменты несет ответственность компания, осуществляющая кейтеринг вне помещения:</p> <p>А) за приготовление блюд;</p> <p>Б) их хранение;</p> <p>В) перевозку;</p> <p>Г) упаковку продуктов питания;</p> <p>Д) организацию досуга;</p> <p>Е) предоставление помещения.</p> <p>6. Что не входит в обязанности метрдотеля?:</p> <p>А) Обеспечение своевременной подготовки торгового зала к открытию ресторана</p> <p>Б) Руководство работой официантов, барменов</p> <p>В) Руководство работой кухни</p> <p>Г) обеспечение четкой связи производства и торгового зала</p> <p>Д) сохранность имущества посетителей</p> <p>7. Что обязательно должно быть в здании предприятия общественного питания для обеспечения безопасности его персонала и посетителей:</p> <p>А) аварийные выходы;</p> <p>Б) подвальные помещения;</p> <p>В) бомбоубежища;</p> <p>Г) лестницы (в многоэтажных зданиях);</p> <p>Д) информационные указатели;</p> <p>Е) системы оповещения и защиты от пожара</p> <p>8. К вспомогательному персоналу предприятия общественного питания относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> Гардеробщик Помощник повара Секьюрити <p>9. Что не входит в обязанности официанта:</p> <ol style="list-style-type: none"> Подготовка зала к приходу посетителей
--	--

	<p>b. Обслуживание банкетов</p> <p>c. Контроль за качеством обслуживания посетителей</p> <p>10. Услуга по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции представляет</p> <p>A) услуга питания кафе;</p> <p>B) услуга питания ресторана;</p> <p>B) услуга питания столовой;</p> <p>Г) услуга питания бара;</p> <p>Д) услуга питания закусочной.</p>
<p>Материально-техническая база предприятия питания</p>	<p>1. Емкость для вина, используемая для отделения его от осадка, проведения аэрации молодого вина и для проверки состояния зрелого вина после длительного хранения:</p> <p>a. Графин</p> <p>b. Декантер</p> <p>c. Аэратор</p> <p>2. Выдача официантам посуды и столовых приборов осуществляется:</p> <p>a. Из моечной</p> <p>b. Из сервизной</p> <p>c. Из бельевой</p> <p>3. На предприятиях питания наиболее востребованы столы этой формы:</p> <p>a. Круглой и квадратной</p> <p>b. Квадратной и прямоугольной</p> <p>c. Треугольной и квадратной</p> <p>4. Репинским принято называть стол:</p> <p>a. Нижняя часть «стола-экспресс» неподвижна, а центральная верхняя часть – вращающаяся</p> <p>b. Стол, который накрывают на открытом воздухе</p> <p>c. Стол, вмещающий более 10 человек</p> <p>5. Винотека на предприятии питания -это:</p> <p>a. шкаф-витрина для вина, снабженная специальными полками</p> <p>b. полный ассортимент спиртных напитков в ресторане</p> <p>c. второе название барной карты</p> <p>6. Пищевая емкость, предназначенная для сохранения приготовленной пищи в подогретом виде:</p> <p>a. салат-бар</p> <p>b. мармит</p> <p>c. контейнер</p> <p>7. На одно посадочное место в ресторане должно быть определенное количество столовых приборов:</p> <p>a. 1-2 комплекта</p> <p>b. 2-3 комплекта</p> <p>c. 3-4 комплекта</p> <p>8. Самыми высокими являются столы:</p> <p>a. Банкетные</p> <p>b. Обеденные</p> <p>c. Фуршетные</p> <p>9. Вспомогательными называются приборы, предназначенные:</p> <p>a. Для раскладки блюд по тарелкам</p> <p>b. для приема пищи</p> <p>c. для десертов</p> <p>10. Куверт-это:</p> <p>a. небольшого размера дополнительная скатерть, как правило, прямоугольной формы, которая стелется поверх основной скатерти</p> <p>b. таблички с именами гостей на банкете</p>

	с. полный набор столовых приборов для одного человека на накрытом столе
Санитария и гигиена предприятий общественного питания	<p>1. Где следует располагать овощной цех:</p> <p>а. Рядом с холодным цехом</p> <p>б. Рядом с горячим цехом</p> <p>с. Рядом с загрузочной</p> <p>2. Какие помещения предприятия рекомендуется ориентировать на север (северо-запад):</p> <p>а. Обеденные залы</p> <p>б. Кладовые</p> <p>с. Холодный цех</p> <p>3. На предприятии питания следует разделять потоки:</p> <p>а. Готовой пищи и чистой посуды</p> <p>б. Готовой пищи и полуфабрикатов</p> <p>с. Готовой пищи и посетителей</p> <p>4. С какой периодичностью необходимо проводить санитарный день на предприятии питания:</p> <p>а. Раз в квартал</p> <p>б. Раз в месяц</p> <p>с. Раз в неделю</p> <p>5. Основную уборку помещений предприятия питания проводят:</p> <p>а. До начала рабочего дня</p> <p>б. В конце рабочего дня</p> <p>с. В середине дня</p> <p>6. Дезинфекция - это:</p> <p>а. Уничтожение насекомых</p> <p>б. Борьба с грызунами</p> <p>с. Уничтожение микробов</p> <p>7. Дезинсекция – это:</p> <p>а. Уничтожение насекомых</p> <p>б. Борьба с грызунами</p> <p>с. Уничтожение микроорганизмов</p> <p>8 Дератизация – это:</p> <p>а. Уничтожение насекомых</p> <p>б. Борьба с грызунами</p> <p>с. Уничтожение микробов</p> <p>9.Как часто сотрудники предприятия питания проходят гигиеническое обучение:</p> <p>а. Один раз в год</p> <p>б. Один раз в два года</p> <p>с. Один раз в пять лет</p> <p>10. Когда работники предприятия питания должны сдавать анализы на бактерионосительство:</p> <p>а. Перед поступлением на работу</p> <p>б. При любом выходе на больничный</p> <p>с. После отпуска</p>
Обслуживание на предприятиях питания	<p>1.Традиционную индийскую пищу принято есть:</p> <p>а. с помощью палочек</p> <p>б. столовыми приборами</p> <p>с. руками</p> <p>2.. По правилам этикета отварной картофель следует есть:</p> <p>а. разрезая ножом на кусочки</p> <p>б. отламывая по кусочку ребром вилки</p> <p>с. ложкой</p>

	<p>3. Для подачи хлеба, тостов при индивидуальном обслуживании используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> хлебницы мелкие столовые тарелки пирожковые тарелки <p>4. Искусство художественной резки по овощам и фруктам:</p> <ol style="list-style-type: none"> дизайн карвинг бланманже <p>5. Бокалы, как правило, следует ставить по правилу:</p> <ol style="list-style-type: none"> самый маленький бокал занимает крайнее правое положение, а самый высокий - крайнее левое; самый маленький бокал занимает крайнее левое положение, а самый высокий - крайнее правое бокалы чередуют по высоте с права налево <p>6. Тарелки для горячих блюд подогревают до:</p> <ol style="list-style-type: none"> 90 ° 40-50 ° комнатной температуры <p>7. Температура подачи белых вин:</p> <ol style="list-style-type: none"> 9-10 ° 10-12 ° 15-16 ° <p>8. Убирать использованную посуду официант должен:</p> <ol style="list-style-type: none"> С правой стороны С левой стороны С правой или левой стороны <p>9. Подавать кушанья на тарелках, а также ставить чистые тарелки следует с:</p> <ol style="list-style-type: none"> С правой стороны С левой стороны С правой или левой стороны <p>10. Вся посуда на столе:</p> <ol style="list-style-type: none"> Должна быть из одного набора Может быть из разных наборов Должна быть одного цвета <p>11. Русский способ подачи заключается:</p> <ol style="list-style-type: none"> В том, что каждое угощение укладывается в большую посуду, из которой гость определяет порцию сам, положив ее себе в тарелку В использовании сервировочной тележки В выносе уже порционированных блюд
Организация банкетного обслуживания	<p>1. Назовите отличительные черты банкетного меню:</p> <ol style="list-style-type: none"> составляется при участии заказчика содержит строго определенное количество закусок и горячих блюд в обязательном порядке включается 10% чаевых <p>2. Определите последовательность перечисления блюд в меню:</p> <ol style="list-style-type: none"> От более острых к менее острым, от припущенных к отварным и жареным от менее острых к более острым, от припущенных к отварным, жареным и тушеным. острота и способ приготовления не имеют значения <p>3. Где в меню должны располагаться фирменные блюда предприятия питания:</p> <ol style="list-style-type: none"> В начале меню

	<ul style="list-style-type: none"> b. В конце меню c. В середине меню <p>4. Меню: маленькие порции различных блюд по выбору шеф-повара, зачастую подаются с винами, подходящими к ним, и служат дополнением к основному обеду, состоящему из нескольких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Меню A La Carte b. Меню Prix Fixe c. Дегустационное меню <p>5. Меню table d'hote:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. гость выбирает по одному блюду из каждой представленной в меню категории («Закуски», «Салаты», «Супы», «Горячие блюда», «Десерты» и т. д.). При этом стоимость заказа единая, фиксированная и не зависит от выбора гостя b. потребители обслуживаются в установленный промежуток времени, предварительно сделав заказ c. применяется в дорогих ресторанах с указанием индивидуальной цены на каждое заказное блюдо <p>6. Вид меню, при котором гости делают заказ предварительно, обслуживание осуществляется официантами в строго установленный промежуток времени, - это:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. а парт (a parte) b. дю жур (du jour) c. table d'hote <p>7. Дамским (женским) называется меню:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. меню с калориями b. меню из десертов c. меню без цен <p>8. Какой из видов дипломатических приемов считается наиболее почетным. Этот прием проводят от 19-21, в том числе за столом 50-60 мин, а остальное время в гостиных:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. прием типа «фуршет» b. прием вида «коктейль» c. обед <p>9. Какие банкеты организуются женщиной для женщин, но не исключают приглашения мужчин:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. банкет коктейль – фуршет b. банкет-чай c. банкет вне ресторана <p>10. В каком временном диапазоне осуществляется обслуживание в новогоднюю ночь:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. с 23 часов 31 декабря до 5-6 часов 1 января b. с 21 часа 31 декабря до 5-6 часов 1 января c. с 19 часов 31 декабря до 4 часов 1 января
--	---

5.3.2. Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине:

Знания, умения и навыки обучающихся при промежуточном контроле в форме зачета, определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся знает основные теоретические и практические аспекты предмета, при ответах на вопросы не допускает ошибок.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся не способен объяснить сущность основных категорий, ответить на простейшие вопросы, при ответах допускает многократные ошибки.

Знания, умения и навыки обучающихся при промежуточном контроле в форме экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» — обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» — обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» — обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» — обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

При подготовке к занятиям и для выполнения индивидуальных заданий следует использовать рекомендуемые источники литературы по данному курсу, в том числе нормативные документы индустрии туризма и гостеприимства. При подготовке к занятиям следует воспользоваться не только учебниками и учебными пособиями, приведенными в списке основной и дополнительной рекомендуемой литературы, но также периодическими изданиями.

6.1. Основная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 404 с. — 978-5-7782-1766-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706.html>
2. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — 978-5-904406-21-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878.html>
3. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. Д. П. Маевский. — Электрон. текстовые данные. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. — 978-5-93252-325-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>

6.2. Дополнительная литература

1. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — Электрон. текстовые данные. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. — 332 с. — 978-5-89289-603-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389.html>

2. Организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — 978-5-4377-0026-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40873.html>

3. Родионова, Н. С. Современное состояние ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Н. Ю. Агаева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 223 с. — 978-5-89448-974-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47453.html>

4. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Прометей, 2016. — 168 с. — 978-5-9907123-8-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58168.html>

5. Роберт, Кристи Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 с. — 978-5-238-01589-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/81705.html>

6.3 Журналы

1. «Туризм: практика, проблемы, перспективы» — Специализированное профессиональное издание для туристических агентств. Официальный сайт www.tpnews.ru;

2. «Туризм: право и экономика» — Федеральный научно-практический журнал. В журнале отражены: правовое регулирование туризма в России, экономика туризма, оказание туристических услуг; государство и туризм; правовое регулирование туристической деятельности; туризм в мире: статистика и информация, документы и комментарии. Официальный сайт www.lawinfo.ru.

3. «Гостиница и ресторан: дизайн и интерьер» -специализированное издание, целиком посвященное вопросам дизайна интерьера объектов индустрии гостеприимства. Официальный сайт <https://delpress.ru/>

6.4 Российское законодательство

1. Конституция Российской Федерации. Официальное издание. — М.: Юрид. лит., 2011-64 с.

2. Федеральный закон «О порядке выезда из Российской Федерации и въезда в Российскую Федерацию» от 15.08.1996 № 114-ФЗ (с последующими изм. и доп.).

3. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 № 132-ФЗ (ред. От 03.05.2012)

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.07.2007 № 452 «Об утверждении правил оказания услуг по реализации туристского продукта» // Собрание законодательства Российской Федерации. — 2007. — N 30. — Ст. 3942.

5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 19 июля 2010 г. N 1230-р «О Концепции федеральной целевой программы «Развитие внутреннего и въездного

туризма в Российской Федерации (2011–2016 годы)» // Собрание законодательства Российской Федерации.– 2010.– № 30.– Ст. 4146.

6. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085
"Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации".

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 16 февраля 2019 года N 158 Об утверждении Положения о классификации гостиниц.

8. ГОСТ 30389-2013 МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ Услуги общественного питания ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КЛАССИФИКАЦИЯ И ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)

www.wttc.org – Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)

www.russiatourism.ru – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации

www.ratanews.ru – ежедневная электронная газета "RATA news", выпускаемая Российским союзом туриндустрии

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Обучающиеся обеспечиваются дополнительным раздаточным материалом к лекционным и практическим занятиям в виде: методических рекомендаций к задачам и кейсам; макетов аналитических таблиц, графиков; схем алгоритмов управленческого процесса на предприятии; статей по анализу управленческих решений.

1. Лекционные занятия:

- a) компьютерная аудитория (класс), оснащённая современными компьютерами с ОЗУ не менее 2 ГБ, жесткий диск не менее 200 ГБ, доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и интернет,
- b) презентационная техника (мультимедийный проектор или телевизионная панель с параметрами не ниже 720x576 пикселей/дюйм),
- c) доска аудиторная для написания фломастером,
- d) пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (Системное программное обеспечение. Операционная система Microsoft Windows Professional.; Пакет офисных приложений Microsoft Office; Приложение для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF),
- e) специализированное ПО для доступа к Единой электронной образовательной среде Института, специализированные программы для конкретных задач и кейсов.

2. Практические занятия:

- a. рабочее место преподавателя (стол, стул), оснащенное компьютером с доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и Интернет, подключенное к мультимедийному проектору или телевизионной панели, с установленным специальным программным обеспечением для доступа к Единой электронной образовательной среде Института.
- b. доска аудиторная для написания фломастером,
- c. рабочие места обучающихся (столы аудиторные, стулья аудиторные), оснащенные компьютерами с доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и интернет, с установленным специальным программным обеспечением для доступа к Единой электронной образовательной среде Института.

Методические указания к практическим занятиям

Цель выполнения практических заданий по дисциплине «Технологии и организация услуг питания» – приобретение практических навыков в организации услуг питания для различных групп туристов. Выполнение практических заданий требует от обучающегося предварительного изучения учебной и научной литературы и прочих информационных источников, в том числе периодических изданий и Интернет – ресурсов.

Перечень тем практических занятий представлен в нижеприведенной таблице.

Название темы учебной дисциплины	Перечень тем практических занятий
Особенности организации питания современного человека	Значение питания для человека. История питания человека с древних времен. Деление мира по гастрономическому принципу. Культовые продукты. Напитки мира. Обмен веществ и факторы на него влияющие. Правила составления рациона. Концепция сбалансированного питания. Системы питания и диеты. Лечебное питание. Калорийность питания. Питание различных категорий туристов. Питание разных народов и местностей. Влияние религии на питание. Особенности составления меню для иностранных туристов.
Современный ресторанный бизнес	История развития ресторанного бизнеса в России и мире. Знаменитые кулинары. Кулинарные столицы мира.. Необычные рестораны мира. Кулинарные праздники. Организация питания туристов на транспорте. Питание в гостиничном комплексе. Организация шведского стола. Мини-бар. Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Организация кейтеринга. Предприятия быстрого питания. Фуд-корты и ресторанные дворики. Бары. Франшиза в общественном питании. Сетевые предприятия питания. Инновации в ресторанном бизнесе. Современное состояние ресторанного бизнеса в Санкт-Петербурге.
Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности	Классификация предприятий питания. Требования к помещениям предприятия питания. Требования к персоналу. Закон о защите прав потребителей.
Материально-техническая база предприятия питания	Оборудование для предприятия питания. Барное оборудование. Дизайн предприятия питания. Фирменный стиль. Специфика оформления и основные принципы создания интерьера ресторана. Оборудование для организации шведского стола. Оборудование для рум-сервиса и организации мини-бара. Мебель для предприятий питания и бара. Столовое белье. Куверт. Оборудование для кейтеринга.
Санитария и гигиена предприятий общественного питания	Гигиенические требования к планировке помещений и оборудованию предприятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию

	предприятий общественного питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и обработке сырья и производству кулинарной продукции. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений.
Обслуживание на предприятиях питания	Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Организация кейтеринга. Подготовка зала ресторана к обслуживанию. Порядок и методы обслуживания гостей. Рассадка гостей. Техника безопасности в работе официанта, бармена. Этикет. Организация обслуживания в кафе, столовых, буфетах, барах и пр. Общие принципы оформления блюд. Холодные блюда и закуски. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи горячих и холодных напитков. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Конфликты с гостями и методы их разрешения.
Организация банкетного обслуживания	Банкет. Банкет с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Кофейный стол. Виды приемов и их характеристика. Тематическое оформление стола. Зимний, свадебный, спортивный стол. Специальные виды работ, выполняемые официантом. Траширование. Доготовка. Фламбирование.

Требования к оформлению отчета по практической работе.

Отчет должен быть выполнен в машинописном варианте в соответствии с нормативными требованиями к оформлению научно-исследовательских отчетов. Рекомендуемый объем работы – 5-15 печатных листов. Способ оформления: 12-14 кегль, *Times New Roman*. Сдача – печатный вариант на листах формата А4 с одной стороны.

Отчет о выполнении самостоятельной работы представляется обучающимся в срок, строго соответствующий календарному графику учебного процесса данной дисциплины. В период экзаменационной сессии отчет на проверку не принимается.

При возврате проверенной, но не зачтенной работы обучающийся должен внести исправления в соответствии с замечаниями преподавателя и передать работу на повторную проверку. При отправке работы на повторную проверку обязательно представлять работу с указанными в первый раз замечаниями.

Отчеты, представленные без соблюдения указанных правил, на проверку не принимаются.

Методические указания к самостоятельной работе обучающихся

Цель самостоятельной работы по дисциплине «Технологии и организация услуг питания» – закрепление практических навыков в организации услуг питания для различных групп туристов. Самостоятельная работа требует от обучающегося предварительного изучения литературы и прочих информационных источников, в том числе периодических изданий и Интернет – ресурсов.

Самостоятельная работа предполагает написание реферата; разработку и решение задачи; поиск информации по теме; творческое задание; подготовку к тестированию.

Перечень тем для самостоятельной работы представлен в нижеприведенной таблице.

Название темы учебной дисциплины	Перечень самостоятельной работы
Особенности организации питания современного человека	Рефераты, тесты, ситуации для анализа
Современный ресторанный бизнес	Рефераты, тесты, ситуации для анализа
Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности	Рефераты, тесты, ситуации для анализа
Материально-техническая база предприятия питания	Рефераты, тесты, ситуации для анализа
Санитария и гигиена предприятий общественного питания	Рефераты, тесты, ситуации для анализа
Обслуживание на предприятиях питания	Рефераты, тесты, ситуации для анализа
Организация банкетного обслуживания	Рефераты, тесты, ситуации для анализа

Требования к оформлению отчета по самостоятельной работе.

Отчет должен быть выполнен в машинописном варианте в соответствии с нормативными требованиями к оформлению научно-исследовательских отчетов. Рекомендуемый объем работы – 5-15 печатных листов. Способ оформления: 12-14 кегль, *Times New Roman*. Сдача – печатный вариант на листах формата А4 с одной стороны.

Отчет о выполнении самостоятельной работы представляется обучающимся в срок, строго соответствующий календарному графику учебного процесса данной дисциплины. В период экзаменационной сессии отчет на проверку не принимается.

При возврате проверенной, но не зачтенной работы обучающийся должен внести исправления в соответствии с замечаниями преподавателя и передать работу на повторную проверку. При отправке работы на повторную проверку обязательно представлять работу с указанными в первый раз замечаниями.

Отчеты, представленные без соблюдения указанных правил, на проверку не принимаются.

