

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленский государственный университет»

Кафедра географии

«Утверждаю»

Проректор по учебно-
методической работе
_____ Ю.А. Устименко
«17» июня 2022 г.

**Рабочая программа дисциплины
Б1.В.ДВ.08.01 Организация услуг питания**

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм
Направленность (профиль): Технология и организация туроператорских и турагентских
услуг
Курс – 4
Семестр – 7
Форма обучения – заочная
Всего зачётных единиц – 3, часов – 108

Форма отчетности: зачет – 7 семестр

Программу разработали:
кандидат географических наук, доцент Щербакова С.А.,
ассистент Полишко О.В.

Одобрена на заседании кафедры географии
«10» июня 2022 года, протокол № 10

Заведующий кафедрой _____ Г.Ф. Ермошкина

Смоленск
2022

1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.08.01 «Организация услуг питания» относится к Блоку 1, части ОП, формируемой участниками образовательных отношений, дисциплины (модули) по выбору по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

Это научная дисциплина, которая изучает основы организации услуг питания в туристской деятельности. В процессе изучения дисциплины «Организация услуг питания» формируется комплекс знаний и практических навыков организации обслуживания туристов на предприятиях общественного питания. При изучении курса важнейшая роль отводится анализу правил предоставления услуг питания на территории РФ, изучению организационно-производственной и управленческой структуры предприятий питания, а также рассматриваются формы и методы организации услуг питания на предприятиях различных типов, в том числе на предприятиях питания туристских и гостиничных комплексов.

Освоение дисциплины обеспечивает студентов знаниями, необходимыми для закрепления знаний предыдущих общих курсов. Освоение дисциплины обеспечивает студентов знаниями, необходимыми для закрепления знаний предыдущих курсов: Б1.О.22 «Организация туристской деятельности», Б1.О.23 «Техника и технологии туризма», Б1.О.24 «Основы туроператорских и турагентских услуг».

Данный курс является важным компонентом профессиональной подготовки будущих работников сферы туризма. Изучение дисциплины «Организация услуг питания» необходимо для дальнейшего прохождения производственной практики.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция	Индикаторы достижения
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Знать: причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от возникновения чрезвычайных ситуаций; основные понятия дисциплины; основные направления и методы по защите граждан в условиях чрезвычайных ситуаций (от опасностей природного, техногенного и социального характера); способы поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций, способы использования приемов первой помощи; государственную систему защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций. Уметь: самостоятельно использовать теоретические источники для пополнения знаний о способах поддержания безопасных условий жизнедеятельности; выявлять признаки, причины и условия возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; прогнозировать возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций; применять полученные знания и умения в целях обеспечения безопасности жизнедеятельности. Владеть: способами создания и приемами для поддержания безопасных условий жизнедеятельности; аналитическими умениями в области выявления и оценки различных видов опасностей в чрезвычайных ситуациях; методикой и навыками оценки допустимого риска в чрезвычайных ситуациях.

<p>ПК-3 – способен организовывать деятельность по обслуживанию потребителей в процессе оказания туристско-экскурсионных услуг</p>	<p>Знать: основы организации индустрии питания туристов и особенности обслуживания потребителей при оказании услуг питания.</p> <p>Уметь: использовать знания при обслуживании потребителей услуг индустрии питания.</p> <p>Владеть: навыками обслуживания потребителей при оказании услуг питания.</p>
--	--

3. Содержание дисциплины

Теоретические основы организации предприятий питания

Основные нормативные документы, регулирующие сферу услуг питания в Российской Федерации. Закон о защите прав потребителей. Государственное регулирование предприятий питания. Характеристика и особенности ресторанного продукта и услуг питания в туризме. Лицензирование. Лицензия на продажу алкогольной продукции. Особенности ресторанных услуг и роль их использования в обслуживании международных и внутренних туристов. Классификация предприятий общественного питания.

Структура и управление предприятием питания. Основные способы управления рестораном. Вертикальное управление. Горизонтальное управление. Системы стимулирования и поощрения персонала. Бонусные системы. Основные формы и методы организации услуг питания в ресторанах. Построение стратегии развития ресторана. Целевая аудитория. Сегментация рынка сбыта продукции.

Основные экономические показатели и технологии производственной деятельности предприятия питания

Основные экономические показатели предприятия питания. Первичные документы анализа экономических показателей предприятия питания. Коэффициент прибыльности и рентабельности предприятия. Точка безубыточности предприятия питания. Спрос и предложение на предприятиях питания. Расчет основных и косвенных затрат на предприятии питания. Расчет затрат на закупку сырья.

Технологии производственной деятельности предприятия питания. Защита технологий. Техническое оснащение. Безопасность на предприятии питания. Качество продукции. Требования, предъявляемые к техническому оборудованию, пожарной безопасности, санитарным нормам предприятия питания. Методы контроля качества продукции.

4. Тематический план

№ п/п	Разделы и темы	Всего часов	Формы занятий		
			Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1.	Теоретические основы организации предприятий питания	48	4	4	40
1.1	Основные нормативные документы, регулирующие сферу услуг питания в Российской Федерации	24	2	2	20
1.2	Структура и управление предприятием питания	24	2	2	20
2.	Основные экономические показатели и технологии производственной деятельности	56	2	4	50

	предприятия питания				
2.1	Основные экономические показатели предприятия питания	26		2	24
2.2	Технологии производственной деятельности предприятия питания	30	2	2	26
3.	Зачёт	4	-	-	4
	Итого	108	6	8	94

5. Виды образовательной деятельности

Занятия лекционного типа

Раздел 1. Теоретические основы организации предприятий питания

Лекция 1. Основные нормативные документы, регулирующие сферу услуг питания в Российской Федерации

Закон о защите прав потребителей. Государственное регулирование предприятий питания. Характеристика и особенности ресторанного продукта и услуг питания в туризме. Лицензирование. Лицензия на продажу алкогольной продукции. Особенности ресторанных услуг и роль их использования в обслуживании международных и внутренних туристов. Классификация предприятий общественного питания.

Лекция 2. Структура и управление предприятием питания

Основные способы управления рестораном. Вертикальное управление. Горизонтальное управление. Системы стимулирования и поощрения персонала. Бонусные системы. Основные формы и методы организации услуг питания в ресторанах. Построение стратегии развития ресторана. Целевая аудитория. Сегментация рынка сбыта продукции.

Раздел 2. Основные экономические показатели и технологии производственной деятельности предприятия питания

Лекция 3. Технологии производственной деятельности предприятия питания

Защита технологий. Техническое оснащение. Безопасность на предприятии питания. Качество продукции. Требования, предъявляемые к техническому оборудованию, пожарной безопасности, санитарным нормам предприятия питания. Методы контроля качества продукции.

Занятия семинарского типа (практические занятия)

Практическое занятие № 1

Основные нормативные документы, регулирующие сферу услуг питания в Российской Федерации

Цель: изучить основные нормативные документы, применяемые в сфере услуг питания в РФ.

Вопросы для обсуждения:

1. Каковы особенности отношений между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей».

2. Перечислите общие положения Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей», касающиеся предприятий питания.

3. В чём заключается государственная защита прав потребителей?

4. В чём заключается общественная защита прав потребителей?

Задание 1. Изучите рисунок 1. Охарактеризуйте структуру нормативных документов, применяемых в сфере услуг питания г. Приведите примеры.

Структура нормативных документов, действующих в сфере услуг

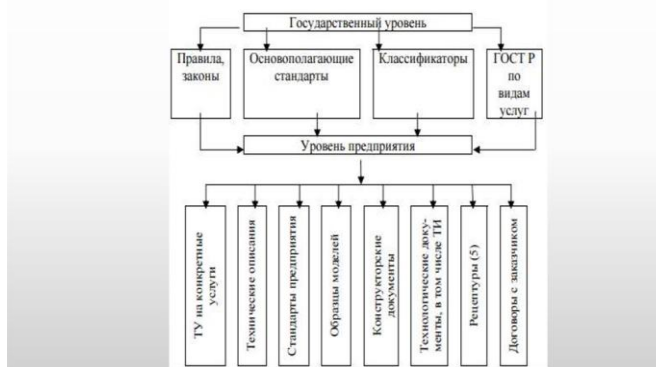


Рисунок 1 – Структура нормативных документов, применяемых в сфере услуг питания

Задание 2. Изучите основные нормативные документы:

ГОСТ 28-1-96 Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.

ГОСТ Р 50763-95 Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное.

СанПиН 42-123-4117-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

Задание 3. Изучите рисунок 2. Приведите примеры предприятий общественного питания.



Рисунок 2 – Классификация предприятий общественного питания

Практическое занятие № 2

Структура и управление предприятием питания

Цель: изучить структуру и управление предприятием питания.

Вопросы для обсуждения:

1. Назовите общие требования к производственному персоналу предприятий всех типов и классов.
2. Перечислите требования к конкретным должностям: заведующий производством, начальник цеха, повар, кондитер, пекарь, кулинар мучных изделий, изготовитель пищевых полуфабрикатов, обвальщик мяса, кухонный рабочий.
3. Каков порядок присвоения производственному персоналу квалификационного разряда?
4. Перечислите требования к конкретным должностям: метрдотель (администратор зала), официант, бармен, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина (отдела) кулинарии.
5. Каковы критерии оценки профессиональной подготовки обслуживающего персонала?

Задание 1. Изучите рисунки 3 и 4 сравните организационную структуру предприятий общественного питания.

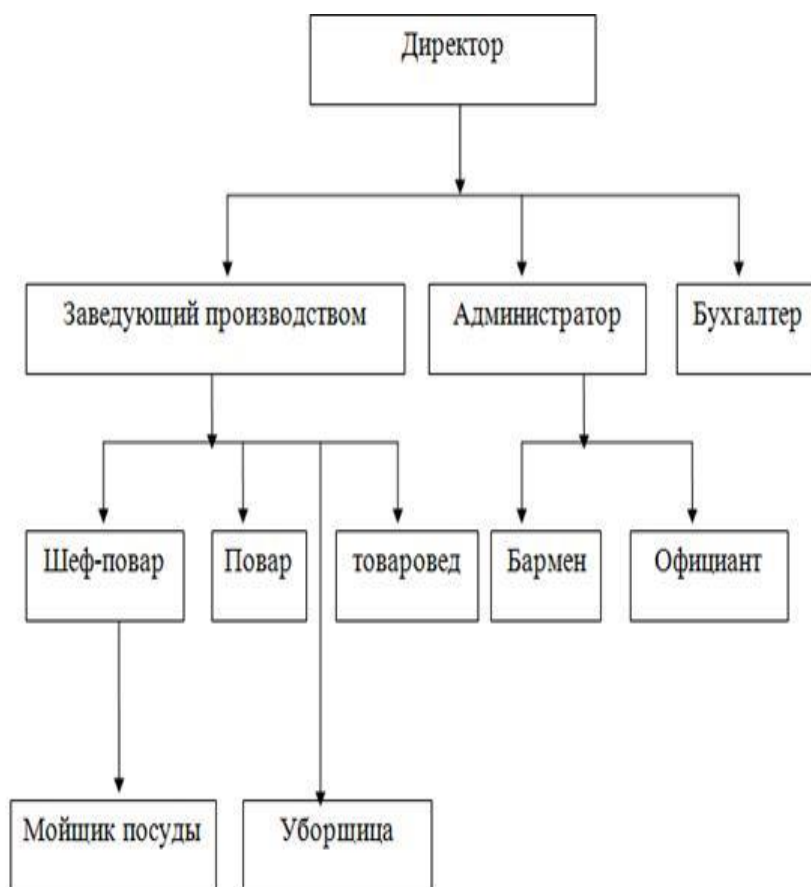


Рисунок 3 – Организационная структура управления рестораном

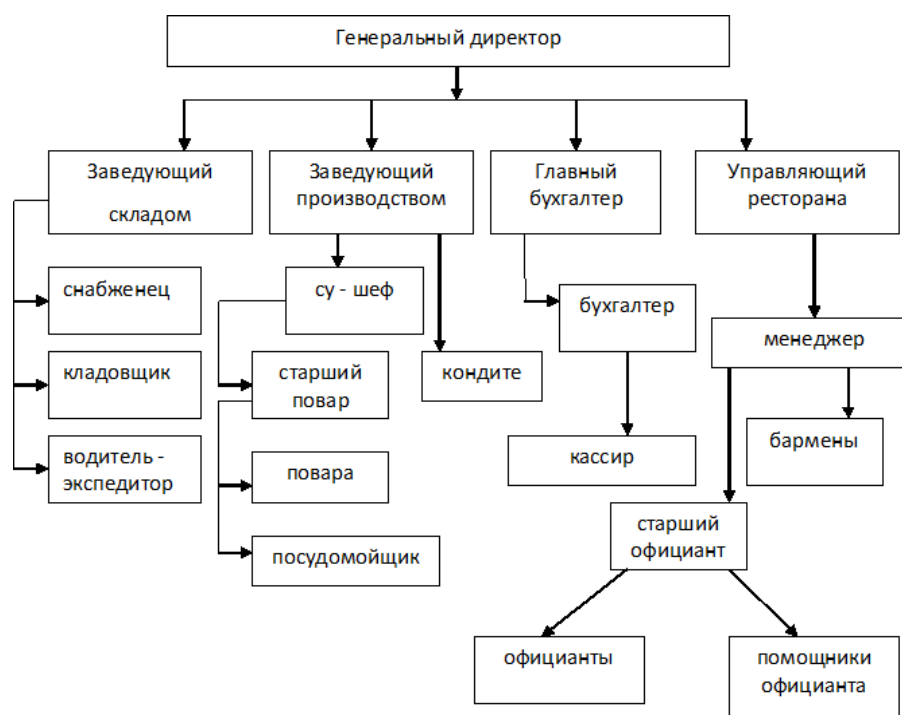


Рисунок 4 – Организационная структура управления рестораном

Задание 2. Проанализируйте рынок предприятий питания в г. Смоленске. Заполните таблицу.

Предприятия питания города Смоленска

Название предприятия	Организационно-правовая форма	Адрес местонахождения	Характеристика	Перспективы

Задание 3. Проанализируйте должностные инструкции заведующего производством, начальника цеха, повара, кондитера, пекаря кулинара мучных изделий, изготовителя пищевых полуфабрикатов, обвальщика мяса, кухонного рабочего, метрдотеля, официанта, бармена, кассира.

Практическое занятие № 3

Основные экономические показатели предприятия питания

Цель: изучить основные экономические показатели предприятия питания.

Задание. Проведите сравнительный анализ цен на основные позиции в меню ресторанов города Смоленска (на выбор студента). Оформите собранные данные в виде таблицы.

Пример:

Сравнительный анализ цен ресторанов

Меню	«Hagen»	«Шафран»	«Ласточкино гнездо»	«7-40»
Суп	268	190	180	160

Закуски	450	300	135	340
Горячие блюда	480	580	550	410
Салаты	290	248	175	250

Практическое занятие № 4

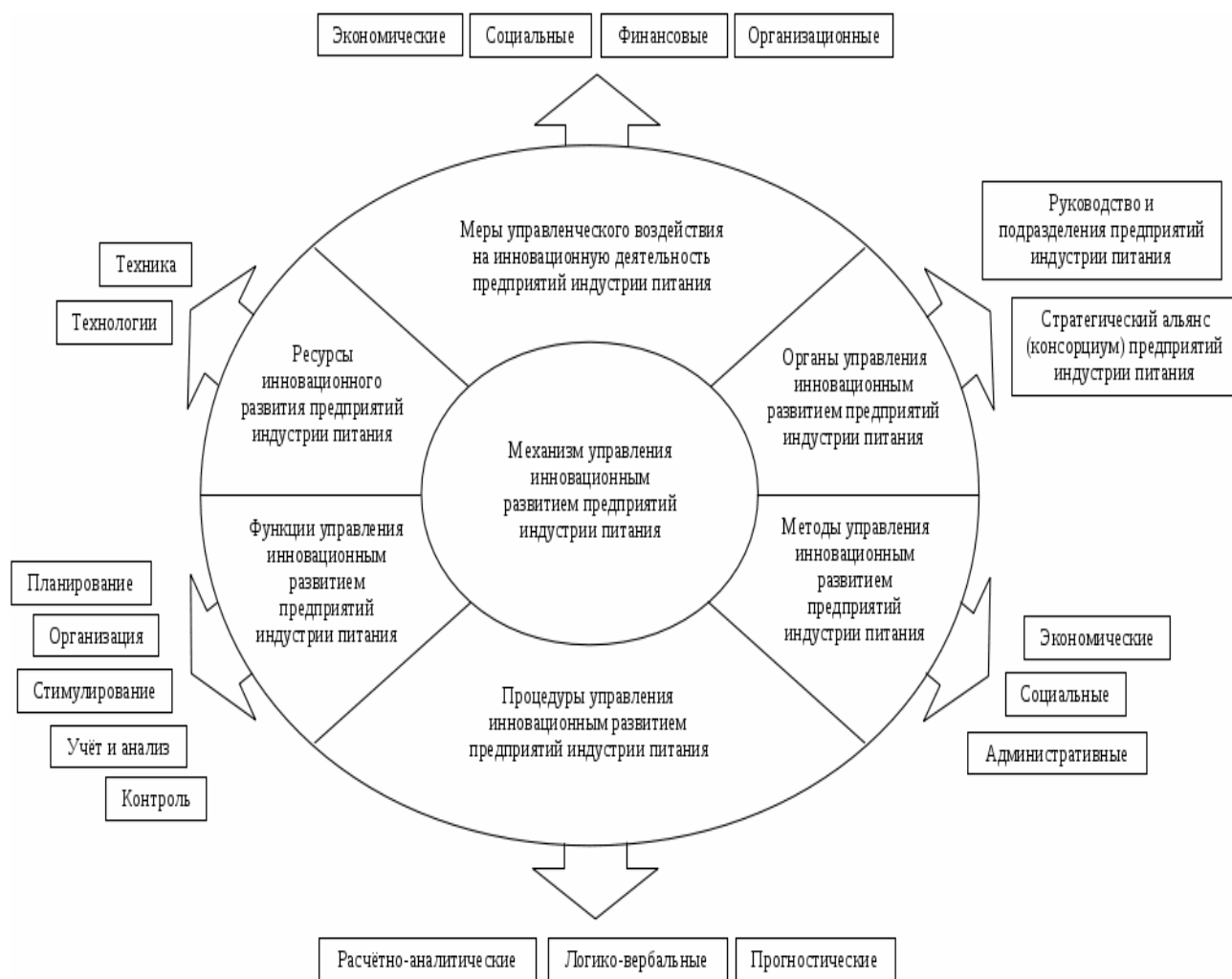
Технологии производственной деятельности предприятия питания

Цель: изучить основные технологии производственной деятельности предприятия питания.

Вопросы для обсуждения:

1. Каковы принципы и задачи организации товароснабжения?
2. Перечислите виды, источники и формы товароснабжения.
3. Назовите основанные пункты договора с поставщиками и автотранспортными предприятиями.
4. В чём особенности организации продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания?
5. Перечислите способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятия отрасли.

Задание. Изучите рисунок 5. Охарактеризуйте особенности механизма управления развитием предприятия общественного питания.



Самостоятельная работа

Раздел 1. Теоретические основы организации предприятий питания

Основные нормативные документы, регулирующие сферу услуг питания в Российской Федерации

Задание 1. Проанализируйте различия международной и отечественной классификации предприятий индустрии питания.

Задание 2. Охарактеризуйте основные положения документа «Правила оказания услуг общественного питания».

Структура и управление предприятием питания

Задание 1. Разработайте должностную инструкцию и требования, предъявляемые к метрдотелю зала.

Задание 2. Охарактеризуйте современные методы организации труда официантов.

Раздел 2. Основные экономические показатели и технологии производственной деятельности предприятия питания

Основные экономические показатели предприятия питания

Задание 1. Охарактеризуйте эффективность внедрения дополнительных услуг в ресторанный бизнес г. Смоленска.

Задание 2. Составьте бизнес-плана предприятия общественного питания (на выбор студента).

Технологии производственной деятельности предприятия питания

Задание 1. Охарактеризуйте процесс автоматизации деятельности в ресторанном бизнесе.

Задание 2. Охарактеризуйте основное технологическое оборудование и инвентарь предприятия общественного питания (на выбор студента).

6. Критерии оценивания результатов освоения дисциплины

6.1. Оценочные средства и критерии оценивания для текущей аттестации

1. Выполнение практического задания и самостоятельной работы студентов.

Задания приведены в разделе «Виды образовательной деятельности».

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» (5 баллов) выставляется, если студент активно работает в течение всего практического занятия, дает полные ответы на вопросы преподавателя и показывает при этом глубокое овладение лекционным материалом, знание соответствующей литературы и законодательства в сфере туризма, способен выразить собственное отношение к данной проблеме, проявляет умение самостоятельно и аргументированно излагать материал, анализировать явления и факты, делать самостоятельные обобщения и выводы, правильно выполняет практическое задание.

Оценка «хорошо» (4 балла) выставляется при условии соблюдения следующих требований: студент активно работает в течение практического занятия, вопросы освещены полно, изложения материала логические, обоснованные фактами, со ссылками на соответствующие нормативные документы и литературные источники, освещение вопросов завершено выводами, студент обнаружил умение анализировать факты и события, а также выполнять учебные задания. Но в ответах допущены неточности, некоторые незначительные ошибки, имеет место недостаточная аргументированность при изложении материала, четко выраженное отношение студента к фактам и событиям.

Оценка «удовлетворительно» (3 балла) выставляется в том случае, когда студент в целом овладел сути вопросов по данной теме, обнаруживает знание лекционного материала, законодательства и учебной литературы, пытается анализировать факты и события, делать выводы. Но на занятии ведет себя пассивно, отвечает только по вызову преподавателя, дает

неполные ответы на вопросы, допускает грубые ошибки при освещении теоретического материала.

Оценка «неудовлетворительно» (2 и менее баллов) выставляется в случае, когда студент обнаружил несостоятельность осветить вопросы освещены неправильно, бессистемно, с грубыми ошибками, отсутствуют понимания основной сути вопросов, выводы, обобщения, обнаружено неумение решать практическое задание.

2. Выполнение письменной проверочной работы

Пример письменной проверочной работы

Лекция 1. Основные нормативные документы, регулирующие сферу услуг питания в Российской Федерации

Вариант 1. Классификация предприятий питания ресторанного типа.

Вариант 2. Виды и типы обслуживания на предприятиях общественного питания на примере ресторана первого класса и предприятиях быстрого питания.

Вариант 3. Индивидуальные предприятия общественного питания: особенности обслуживания.

Требования к оформлению аудиторной письменной проверочной работы

Аудиторная проверочная письменная работа выполняется, как правило, на отдельных листах бумаги, является небольшой по объему и не требует каких-либо особых подходов к ее оформлению, кроме аккуратности и четкости изложения.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично»

Проверочная работа выполнена в полном объеме с соблюдением изложения в логической последовательности соответствующего материала. Отсутствуют фактические ошибки, или они не носят принципиального характера. Работа написана литературным профессиональным языком, с использованием тематической терминологии. Студент работал полностью самостоятельно, показал необходимые для проведения практических и самостоятельных работ теоретические знания, сформулировал основные выводы. Работа оформлена аккуратно, с учетом требований.

Оценка «хорошо»

Проверочная работа выполнена в полном объеме с соблюдением изложения в логической последовательности соответствующего материала. В тексте могут присутствовать две-три не грубые фактические ошибки. Работа написана литературным профессиональным языком, с использованием тематической терминологии. Студент работал полностью самостоятельно, показал в целом необходимые для проведения практических и самостоятельных работ теоретические знания. Работа в целом оформлена аккуратно, с учетом требований.

Оценка «удовлетворительно»

Проверочная работа выполнена не в полном объеме с нарушением изложения в логической последовательности соответствующего материала. В тексте присутствует три-пять грубых фактических ошибок. Работа только на 50-60% написана литературным профессиональным языком, с использованием тематической терминологии. Студент не продемонстрировал в работе полной самостоятельности, показал преимущественно недостаточные теоретические знания. Работа в целом оформлена в рамках существующих требований.

Оценка «неудовлетворительно»

Выставляется в том случае, когда студент оказался не подготовленным к выполнению проверочной работы. Проверочная работа имеет небольшой объем с очевидным нарушением изложения в логической последовательности соответствующего материала. В тексте много (более пяти) грубых фактических ошибок. Работа менее чем на 50% написана литературным

профессиональным языком, почти без использования тематической терминологии. Студент не продемонстрировал в работе полной самостоятельности, твердых теоретических знаний, умение формулировать выводы. Работа в целом оформлена в рамках существующих требований, но небрежно.

3. Подготовка реферата

Пример тем реферата:

Лекция 1. Основные нормативные документы, регулирующие сферу услуг питания в Российской Федерации

1. Ресторанный кейтеринг: современное состояние и перспективы развития.
2. Современные модели организации снабжения предприятий общественного питания.
3. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.
5. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов.
6. Роль и значение сомелье в повышении качества предоставляемых услуг.
7. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
8. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала предприятия общественного питания.
9. Организация работ с алкогольными напитками в предприятиях общественного питания
10. Производственный контроль качества услуг питания.

Требования к содержанию и написанию реферата

Реферат (от латинского «*referre*» – докладывать, сообщать) – небольшая письменная работа, посвященная определенной теме, обзору источников по какому-то направлению. Обычно целью реферата является – сбор и систематизация знаний по конкретной теме или проблеме.

Структурными элементами реферата являются:

1) титульный лист;

Титульный лист является первой страницей реферата, служит источником информации, необходимой для обработки и поиска документа.

На титульном листе приводят следующие сведения:

наименование ВУЗа; наименование факультета; наименование кафедры; тема реферата; фамилия и инициалы студента (слушателя); должность, ученая степень, ученое звание, фамилия и инициалы руководителя реферата; место и дата составления реферата

2) оглавление;

Оглавление включает введение, наименование всех глав, разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование) и заключение с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы реферата.

3) введение;

Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой проблемы. Во введении должны быть показаны актуальность темы, цели и задачи, которые будут рассматриваться в реферате, а также методы, которыми воспользовался студент для рассмотрения данной темы работы.

4) основная часть;

Основную часть реферата следует делить на главы или разделы (не менее 2-х). Разделы основной части могут делиться на пункты и подразделы. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. Каждый пункт должен содержать законченную информацию.

5) заключение;

Должно содержать краткое обобщение и выводы по результатам выполненной работы

6) список использованных источников;

7) приложения.

В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполненной работой, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть.

В приложения могут быть включены:

- 1) материалы, дополняющие реферат;
- 2) таблицы вспомогательных цифровых данных;
- 3) иллюстрации вспомогательного характера;
- 4) другие документы.

Правила оформления реферата

Реферат должен быть выполнен машинописным способом на одной стороне листа белой бумаги через полтора интервала и 14 шрифтом.

Текст реферата следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое - не менее 30 мм, правое - не менее 10 мм, верхнее - не менее 15 мм, нижнее - не менее 20 мм.

Объем реферата: не более 20 страниц. Заголовки структурных элементов реферата и разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая.

Страницы реферата следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета. Номер страницы проставляют посередине листа в нижнем поле без точки в конце.

Критерии и показатели, используемые при оценивании реферата

Критерии	Показатели
1. Новизна реферированного текста Макс. - 5 баллов	- актуальность проблемы и темы; - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 5 баллов	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - владение понятийным аппаратом; - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
3. Обоснованность выбора источников Макс. - 5 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Выводы по изложенной информации с указанием практической значимости работы Макс. - 5 баллов	- умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 5 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность Макс. - 5 баллов	- грамотность и культура изложения; - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок,

	стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.
6. Приложения – фотографии, схемы, чертежи, карты, статистические данные, диаграммы) Макс. – 5 баллов	- наличие материалов содержательно иллюстрирующих и дополняющих текст реферата; - приложения оформлены в соответствии с требованиями

Критерии оценивания:

Реферат оценивается по балльной шкале, балы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 25 и более баллов – «отлично»;
- 19 – 24 баллов – «хорошо»;
- 15 – 18 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 15 баллов – «неудовлетворительно».

4.Тестирование

Пример тестового задания:

1. _____ - предприятие общественного питания, предлагающее оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент изысканных и фирменных блюд.

- а. ресторан
- б. кафе
- в. бар
- г. закусочная

2. Служащий, ответственный за подачу напитков в ресторане и дающий гостям рекомендации по выбору вин и напитков – это:

- а. сомелье
- б. соусник
- в. первый официант
- г. льезон

3. Торжественный званый обед или ужин, устраиваемый по определенному поводу, называется 1) _____ и проходит в 2) _____.

- | | |
|--------------|----------------------|
| 1) а. банкет | 2) а. банкетном зале |
| б. этикет | б. буфете |
| в. десерт | в. сервизной |
| г. мармит | г. актовом зале |

4. _____ - это ассортиментный минимум, перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий (с указанием цены и выхода), расположенных в определенном порядке и предлагаемых посетителям предприятия питания.

- а. меню
- б. аперитив
- в. закуска
- г. бизнес-ланч

5.Тарелка-менажница используется для подачи:

- а. фондю
- б. торта
- в. мороженого
- г. рыбы

6. Большая тарелка имеет диаметр _____ см.

14. Уборка торговых помещений и стандарты чистоты.
15. Правила составления и разработки меню.
16. Сервировка столов.
17. Специфика деятельности сетевых предприятий.
18. Франчайзинг в ресторанном бизнесе
19. Внедрение дополнительных услуг.
20. Товарный запас на предприятиях общественного питания.
21. Принцип ротации сырья.
22. Нормы производственных потерь.
23. Технология приготовления блюд.
24. Технологии хранения продукции.
25. Подача блюд в зал.
26. Производственный персонал в ресторанном бизнесе.
27. Нормы выработки.
28. Технологическое оборудование и инвентарь.
29. Цеховое деление предприятий.
30. Дезинфекция предприятий.
31. Трудовой договор.
32. Материальная ответственность.
33. Производственный травматизм.
34. Системы скидок и накоплений.
35. Маркетинговая деятельность в ресторанном бизнесе.
36. Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания.
37. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в офисе и на дому.
38. Организация презентаций в ресторане.
39. Модель качества обслуживания в ресторане и её характеристика.
40. Основополагающая идея стандартов ISO-9000 и их использование в ресторанной практике.

Критерии оценивания ответа на вопрос

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных ошибок. В ответе могут быть допущены незначительные неточности, исправленные студентом в ходе ответа на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Критерии выставления зачета

Оценка «зачтено» ставится студенту, обнаружившему полное знание учебного материала, предусмотренного программой, успешно выполнившего практические работы, усвоившему основную литературу, рекомендованную по программе, понимающему особенности профессиональной деятельности в туризме.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, в значительной степени не усвоившему материал, предусмотренный программой, не понимающему особенности профессиональной деятельности в туризме.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. —

Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст: электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>

Дополнительная литература

1. *Дехтярь, Г. М.* Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии: учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст: электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488235>

2. *Курочкина, А. Ю.* Управление качеством услуг: учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст : электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490422>

3. *Ефремова, М. В.* Управление качеством гостиничных услуг: учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. — Текст: электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495766>

4. *Кобяк, М. В.* Управление качеством гостиничного предприятия: учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст: электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492674>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт Российского Союза туриндустрии (<http://www.rostourunion.ru>).
2. Официальный сайт ассоциации туроператоров России (<http://www.atorus.ru>).
3. Союз потребителей РФ (<http://www.potrebitel.net/>).
4. Федерация рестораторов и отельеров (<http://www.frio.ru>).
5. Портал «Новости и технологии ресторанного бизнеса» (<http://www.restorus.com>).
6. Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России (<http://www.culina-russia.ru>).

8. Материально-техническое обеспечение и программное обеспечение

Учебная аудитория для проведения учебных занятий - корпус № 1, ауд. 61: ноутбук HP 530 CM-530, проектор Vivitek D557W, экран настенный ProScreen.

Помещение для самостоятельной работы - уч. корпус № 1, ауд. 26: учебная мебель (30 посадочных мест), компьютерный класс с выходом в сеть Интернет (17 компьютеров), принтер HP Deskjet 1280, сканер EPSONGT1500 A3.

9. Программное обеспечение

Microsoft Open License (Windows XP, 7, 8, 10, Server, Office 2003-2016), лицензия 66975477 от 03.06.2016 (бессрочно).

Обучающимся обеспечен доступ к ЭБС «Юрайт», ЭБС «IPRbooks», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, а также доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6314D932A1EC8352F4BBFDEFD0AA3F30
Владелец: Артеменков Михаил Николаевич
Действителен: с 21.09.2022 до 15.12.2023

