

УТВЕРЖДЕНО:
Советом филиала
ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале
Протокол №15 от «26» июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ОД.2 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЕ

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –
 программы *бакалавриата*

по направлению подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2017

Разработчик:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Биярсланов М.-С.К.</i>

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>доцент</i>	<i>к.э.н., доцент Даитов В.В.</i>



1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина «Технология и организация общественного питания в гостинице» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля Гостиничная деятельность и относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Маркетинг», «Основы гостиничного дела».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- владением технологиями продаж (ДОПК-4).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- основными принципами организации рационального питания и основами организации работы предприятий питания в Российской Федерации и за рубежом (состояние и перспективы развития сферы питания в России и за рубежом, особенности рынка услуг предприятий питания, основные направления развития отрасли; состояние и тенденции развития сферы питания в России, особенности организации сферы питания в развитых странах, особенности развития рынка услуг питания; организационная структура службы питания в гостиничном предприятии; основы технологии производства продукции предприятий питания; основные принципы организации рационального питания; национальные и религиозные традиции питания в России и за рубежом, национально-религиозный аспект совместимости гастрономических особенностей населения как в отельных странах, так в процессе международных отношений (внешнего и внутреннего туризма); основы организации работы предприятий питания в России);

- организацией торговой деятельности предприятий питания в России (специфика торговых помещений предприятий питания, принципы составления и последовательность расположения блюд в меню, планирование меню, основные функции меню, виды услуг питания в гостиничных предприятиях, формы и методы обслуживания, их характеристика, организация работы бара, особенности организации обслуживания массовых мероприятий);

- особенностями организации питания специальных контингентов, а именно: организация питания иностранных туристов и местного населения, организация питания туристов на транспорте, организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста и т.д.;

- маркетингом услуг питания (методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания, меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи, требования к торговому персоналу, тренинги персонала, выбор стратегии продаж).



Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 8 зачётных единиц, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 и 4 семестрах продолжительностью 18 недель каждый для очной формы обучения, 2 и 3 курсах в 4, 5 и 6 семестрах для заочной формы обучения, и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции: академическая лекция, лекция-конференция, проблемная лекция,
- практические занятия: академический семинар, работа в малых группах, семинар-диспут, отчетный семинар, Case-study, защита групповых проектов групповые и индивидуальные консультации), самостоятельная работа обучающихся. Самостоятельная работа обучающихся проводится в форме: работы с информационными источниками, подготовки индивидуальных заданий, подготовки рефератов и презентаций, работы с кейсами, подготовки к отчетному семинару.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетного семинара, тестирования, докладов, презентаций, дискуссий, защиты групповых проектов, промежуточная аттестация в форме зачёта в 3 семестре и в форме экзамена в 4 семестре для очной формы обучения; 4, 5 семестрах в форме зачета и 6 в форме экзамена для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства;
- Ресурсы индустрии гостеприимства;
- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Проектная деятельность;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
2.	ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
3.	ДОПК-4	владением технологиями продаж

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Технология и организация общественного питания в гостинице» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело РГУТИС



профиля Гостиничная деятельность и относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Маркетинг», «Основы гостиничного дела».

Формирование компетенции ПК-4 начинается в дисциплине «Основы гостиничного дела», продолжается в дисциплине «Технология и организация общественного питания в гостинице», заканчивается при прохождении производственной и преддипломной практик и ГИА.

Формирование компетенции ПК-5 начинается в дисциплине «Основы гостиничного дела», продолжается в дисциплинах «Технология и организация общественного питания в гостинице», «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства», заканчивается при прохождении производственной и преддипломной практик и ГИА.

Формирование компетенции ДОПК-4 начинается при изучении дисциплины «Технология и организация общественного питания в гостинице» и продолжается в ней, заканчивается в дисциплине «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства;
- Ресурсы индустрии гостеприимства;
- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Проектная деятельность,
- Разработка гостиничного продукта
- Формирование гостиничного продукта

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц/ 288 академических часов(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры	
			3	4
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	148	74	74
	в том числе:			
1.1	Занятия лекционного типа	68	34	34
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе	72	36	36
	Семинары			
	Лабораторные работы			
	Практические занятия	72	36	36
1.3	Консультации	4	2	2

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 5 из 111

1.4	Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	4	2 зачет	2 экзамен
2	Самостоятельная работа	140	70	70
3	Общая трудоемкость час з.е.	288	144	144
		8	4	4

Для заочной формы обучения

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры		
			4	5	6
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	48	16	16	16
	в том числе:				
1.1	Занятия лекционного типа	18	6	6	6
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе	18	6	6	6
	Семинары				
	Лабораторные работы				
	Практические занятия	18	6	6	6
1.3	Консультации	6	2	2	2
1.4	Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	6	2зач	2 зач	2 Экз.
2	Самостоятельная работа	240	92	92	56
3	Общая трудоемкость час з.е.	288	108	108	72
		8	3	3	2



5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3 семестр

Очная форма

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1 / 3	Раздел 1. Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия	Состояние и перспективы развития сферы питания	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
2 / 3		Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
3 / 3		Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



4 / 3		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля <u>ПЕРВАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА – отчетный семинар</u>	2	Лекция- конференция	2	<u>Отчетный семинар</u>	4	Подготовка к отчетному семинару
5 / 3	Раздел 2. Основные принципы организации рационального питания.	Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании.	2	Академическая лекция	2	Работа в малых группах	4	Выполнение групповых заданий
6 / 3		Роль основных веществ в питании, потребность в них организма	2	Проблемная лекция	2	Семинар-диспут	4	Выполнение групповых заданий
7 / 3		Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания	2	Проблемная лекция	2	Работа в малых группах	4	Выполнение групповых заданий
8 / 3		Основные «школы» питания: рациональное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови	2	Проблемная лекция	2	Семинар-диспут	4	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
9 / 3		Организация диетического и лечебно- профилактического питания. Характеристика диет	2	Проблемная лекция	2	Семинар-диспут	4	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
10 / 3		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля <u>ВТОРАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА –</u>	2	Лекция- конференция	2	<u>Отчетный семинар</u>	4	Подготовка к отчетному семинару



		<u>Отчетный семинар</u>						
11 / 3	Раздел 3. Основы организации работы предприятий питания	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.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
12 / 3		Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы	2	Академическая лекция	2	Работа в малых группах	4	Работа с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» в форме письменного задания
13 / 3		Организация продовольственного и материально-технического снабжения	2	Академическая лекция	2	Работа в малых группах	4	Работа с литературой и



		предприятий питания. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация						Интернет-ресурсами
14 / 3		Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров <u>ТРЕТЬЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА – Тест</u>	2	Академическая лекция	2	<u>Тестирование</u>	4	Подготовка к тестированию
15 / 3		Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
16 / 3		Организация работы доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Подготовка индивидуальных заданий
17 / 3		Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы.	2	Академическая лекция	2	Case-study	3	Подготовка индивидуальных заданий



		Требования к персоналу <u>ЧЕТВЕРТАЯ КОНТРОЛЬНАЯ</u> <u>ТОЧКА –Защита групповых проектов</u>						
18 / 3		Групповая консультация 2 часа			2	<u>Защита групповых проектов</u>	3	Подготовка к защите группового проекта
		Промежуточная аттестация – зачет 2 часа						
Итого			34		36		70	

4 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
1 / 4	Раздел 4. Основы технологии	Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания,	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и



	производства продукции предприятий питания	их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса						Интернет- ресурсами
2 / 4		Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
3 / 4		Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей.	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
4 / 4		Основы технологии производства блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков	2	Проблемная лекция	2	Case-study	4	Подготовка индивидуальны х заданий
5 / 4		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля <u>Первая контрольная точка – презентация и доклад</u>	2	Лекция- конференция	2	<u>Презентация результатов индивидуальных заданий</u>	4	Подготовка к отчету по индивидуальны м заданиям
6 / 4	Раздел 5. Организация торговой деятельности	Общие требования к торговым помещениям. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды, помещения для нарезки хлеба	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет- ресурсами



7 / 4	предприятий питания	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	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	4	Подготовка рефератов, презентаций
8 / 4		Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	4	Подготовка рефератов, презентаций
9 / 4		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	2	Академическая лекция	2	Академический семинар	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



		зависимости от типа и класса предприятия питания						
10 / 4		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	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	4	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
11 / 4		Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация их, краткая характеристика. Прием заказа, подготовка к проведению массового мероприятия, обслуживание. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д. Общественное питание типа «кейтеринг»	2	Академическая лекция	2	Case-study	4	Работа с кейсами
12 / 4		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля <u>ВТОРАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА -</u> <u>Презентация</u>	2	Лекция- конференция	2	<u>Презентация</u> <u>результатов</u> <u>индивидуальных</u> <u>заданий</u>	4	Подготовка к отчету по индивидуальны м заданиям



13 / 4	Раздел 6. Особенности организации питания специальных контингентов	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)	2	Академическая лекция	2	Case-study	4	Работа с кейсами; подготовка группового проекта
14 / 4		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. <u>ТРЕТЬЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА –</u> <u>Доклад, презентация, дискуссия</u>	2	Академическая лекция	2	<u>Отчетный семинар</u>	4	Подготовка к отчетному семинару



15 / 4	Раздел 7. Маркетинг услуг питания	Методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	4	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
16 / 4		Меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	4	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
17 / 4		Требования к торговому персоналу, тренинги персонала, выбор стратегии продаж <u>ЧЕТВЕРТАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА – Защита проекта</u>	2	Академическая лекция	2	Семинар-диспут	3	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
18 / 4		Групповая консультация 2 часа			2	<u>Защита групповых проектов</u>	3	Подготовка к защите группового проекта
						<u>Итого</u>	70	
		Промежуточная аттестация - экзамен 2 часа						

Для заочной формы обучения



4 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
	Раздел 1. Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия	Состояние и перспективы развития сферы питания. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии	0,5	Академическая лекция	0,5	Академический семинар	12	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля Первая контрольная точка – отчетный семинар	0,5	Академическая лекция	0,5	Академический семинар <u>Отчетный семинар</u>	14	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	Раздел 2. Основные принципы организации рационального питания.	Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма	1	Проблемная лекция	1	Работа в малых группах Семинар-диспут	12	Выполнение групповых заданий



		Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания Вторая контрольная точка – отчетный семинар	1	Проблемная лекция	1	Работа в малых группах <u>Отчетный семинар</u>	12	Выполнение групповых заданий
		Основные «школы» питания: рациональное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови	1	Проблемная лекция	1	Семинар-диспут	14	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
		Организация диетического и лечебно- профилактического питания. Характеристика диет	1	Проблемная лекция	1	Семинар-диспут	14	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля Третья контрольная точка – отчетный семинар	1	Лекция- конференция	1	<u>Отчетный семинар</u>	7	Подготовка к отчетному семинару
		Четвертая контрольная точка – защита группового проекта					7	Подготовка к защите группового проекта
		Групповая консультация – 2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа – зачет						



		<u>ИТОГО</u>	6		6		92	
--	--	--------------	---	--	---	--	----	--

5 семестр

Номер недели	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
	Раздел 3. Основы организации работы предприятий питания	Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы Первая контрольная точка – отчетный семинар	1	Академическая лекция	1	Работа в малых группах	12	Работа с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» в форме письменного задания
		Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Источники	1	Академическая лекция	1	Работа в малых группах	12	Работа с литературой и Интернет-



		снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация						ресурсами
		Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров. Вторая контрольная точка - тестирование	1	Академическая лекция	1	<u>Тестирование</u>	14	Подготовка к тестированию
		Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения	1	Академическая лекция	1	Академический семинар	12	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Организация работы доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения Третья контрольная точка – тестирование	1	Академическая лекция	1	Академический семинар	14	Подготовка индивидуальных заданий
		Цеховая и бесцеховая структура	0,5	Академическая лекция	0,5	Case-study	14	Подготовка



		предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу		ая лекция				индивидуальны х заданий
		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля Четвертая контрольная точка – защита групповых проектов	0,5	Лекция-конференция	0.5	<u>Защита групповых проектов</u>	14	Подготовка к защите группового проекта
		Групповая консультация – 2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа – зачет						
		ИТОГО	6		6		92	

6 семестр

Номер недели	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
--------------	----------------------	--	-----------------------------	-------------------------	---	--	--------------------------	----------------------



	Раздел 4. Основы технологии производства продукции предприятий питания	Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика. Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей.	1	Академическая лекция	1	Академически й семинар	7	Работа с литературой и Интернет- ресурсами
		Основы технологии производства блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля Первая контрольная точка - презентация	1	Проблемная лекция	1	Case-study <u>Презентация результатов индивидуальн ых заданий</u>	7	Подготовка индивидуальны х заданий
	Раздел 5. Организация торговой деятельности предприятий питания	Общие требования к торговым помещениям. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды, помещения для нарезки хлеба	0,5	Академическая лекция	0,5	Академически й семинар	7	Работа с литературой и Интернет- ресурсами



		Меню. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Оформление меню. Составление карты вин. Функции сомелье. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д. Виды завтраков	0,5	Академическая лекция	0,5	Семинар-диспут	7	Подготовка рефератов, презентаций
		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. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля Вторая контрольная точка - презентация	0,5	Академическая лекция	0,5	Академический семинар <u>Презентация результатов индивидуальных заданий</u>	7	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



	Раздел 6. Особенности организации питания специальных контингентов	Национальные особенности и традиции питания. Религиозные традиции и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе. Национально-религиозный аспект совместимости гастрономических особенностей населения в процессе международных отношений (внешнего и внутреннего туризма). Организация питания туристов на различных видах транспорта Третья контрольная точка – презентация	0,5	Академическая лекция	0,5	Case-study	7	Работа с кейсами; подготовка группового проекта
	Раздел 7. Маркетинг услуг питания	Методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питании	1	Академическая лекция	1	Семинар- диспут	7	Работа с литературой и Интернет- ресурсами



		Меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля Четвертая контрольная точка – защита групповых проектов	1	Академическая лекция Лекция- конференция	1	Семинар- диспут <u>Защита групповых проектов</u>	7	Подготовка к защите группового проекта
		Групповая консультация – 2 часа						
		Промежуточная аттестация – 2 часа - экзамен						
	ИТОГО		6		6		56	
	Итого по дисциплине		18		18		240	

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

Для очной формы обучения

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад.ч.	Учебно-методическое обеспечение
1	Состояние и перспективы развития сферы питания – 4 ч	1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов :[Электронный ресурс] Учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093 2. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания http://www.horeca.ru/
2	Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии – 4 ч	1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 496 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=468869
3	Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов. – 4 ч Подготовка к отчетному семинару – 4 ч	1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 496 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=468869
4	Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании – 4 ч	1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Каневец И.А. - Мн.: РИПО, 2017. - 178 с.: ISBN 978-985-503-657-0 Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=948248
5	Роль основных веществ в питании, потребность в них организма – 4 ч	1. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. ISBN 978-5-394-02696-6. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=935857
6	Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные	1. Физиология с основами анатомии: Учебник / Под ред. Тюкавина А.И., Черешнева В. А., Яковлева

	подходы к формированию рационов питания. Режим питания – 4 ч	В. Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 574 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508921 2. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. ISBN 978-5-394-02696-6. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=935857
7	Основные «школы» питания: рациональное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови – 4 ч	1. Физиология : учеб. пособие / Ю.Н. Самко. — М. : ИНФРА-М, 2017 Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=770289
8	Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика диет – 4 ч Подготовка к отчетному семинару – 4 ч	1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Каневец И.А. - Мн.:РИПО, 2017. - 178 с.: ISBN 978-985-503-657-0 Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=948248
9	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- 4 ч	1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. 2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения 3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895
10	Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы – 4 ч	1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. 2. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book
11	Организация	1. Организация обслуживания в гостиницах и

	продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация – 4 ч	туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book 2. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.horeca-magazine.ru/article/939/
12	Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров – 4 ч Подготовка к тестированию – 4 ч	1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов :[Электронный ресурс] Учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).Режимдоступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093
13	Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения- 4ч Организация работы заготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения – 4 ч	1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895
14	Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу – 3 ч Подготовка к защите группового проекта – 3 ч	1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895 2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с. ISBN 978-5-98176-

		068-
15	Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса – 4 ч.	1. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.horeca-magazine.ru/article/939/ 2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
16	Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика – 4 ч Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей. – 4 ч Основы технологии производства блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков – 4 ч Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля – 4 ч	1. Технология продукции общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный – М.: Дашков и К, 2016. – 336 с.: - (Прикладной бакалавриат) ISBN 978-5-394-02466-5. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: http://files.stroyinf.ru/Index/56/56023.htm 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
17	Общие требования к торговым помещениям. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды, помещения для нарезки хлеба – 4 ч	1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания 2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2014. – 248 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602
18	Меню. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню.	1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : [Электронный ресурс] Учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — (Высшее

	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 – 4 ч	образование: Бакалавриат).Режимдоступа:http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа:http://znanium.com/bookread.php?book=389895 3. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: [Электронный ресурс]:Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 496 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=468869
19	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ);одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей – 4 ч	1. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питанияhttp://www.horeca.ru/ 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа:http://znanium.com/bookread.php?book=389895 3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с.ISBN 978-5-98176-068-6
20	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– 4 ч	1. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания http://www.horeca.ru/ 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895 3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация

		Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с. ISBN 978-5-98176-068-6
21	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 – 4 ч	1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895
22	Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация их, краткая характеристика. Прием заказа, подготовка к проведению массового мероприятия, обслуживание. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д. Общественное питание типа «кейтеринг» -4 ч. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля – 4 ч.	1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895 2. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания 3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2014. – 248 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602
23	Национальные особенности и традиции питания. Религиозные традиции и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе. Национально-религиозный аспект совместимости гастрономических	1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 496 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=468869 2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2014. – 248

	особенностей населения как в отдельных странах, так в процессе международных отношений (внешнего и внутреннего туризма) – 4 ч	с.Режимдоступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602 3. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884
24	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. Особенности организации питания школьников, лиц пожилого возраста, спортсменов и т.д. – 4 ч	1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895 2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884
25	Методы дифференцирования продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционирование продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания – 4 ч	1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884 2. Маркетинг: Учебное пособие / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 300 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=448306
26	Меню как инструмент продаж, маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта,	1. Маркетинг / Ким С.А. –М.:Дашков и К, 2017. – 260 с.: ISBN 978-5394-02014-8 Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513272 2. Маркетинг: Учебник / Б.А. Соловьев, А.А. Мешков, Б.В. Мусатов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Высшее

	профессиональные продажи – 4 ч	образование: Бакалавриат) Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=536868
27	Требования к торговому персоналу, тренинги персонала, выбор стратегии продаж– 3ч. Подготовка к защите группового проекта – 3ч.	1. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с. ISBN 978-5-98176-068-6

Для заочной формы обучения.

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад.ч.	Учебно-методическое обеспечение
1	Состояние и перспективы развития сферы питания. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии – 12 ч	1.Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов :[Электронный ресурс]Учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).Режимдоступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093 2. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания http://www.horeca.ru/
2	Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля в форме отчетного семинара – 14 ч	2. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: [Электронный ресурс]:Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 496 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=468869
3	Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании. Роль основных веществ в	2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2017. - 178 с.: ISBN 978-985-503-657-0 Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=948248

	питании, потребность в них организма – 12 ч	
4	Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания. Подготовка к текущему контролю в форме отчетного семинара – 12 ч	3. Физиология с основами анатомии: Учебник / Под ред. Тюкавина А.И., Черешнева В. А., Яковлева В. Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 574 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508921 4. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Бореев В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. ISBN 978-5-394-02696-6. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=935857
5	Основные «школы» питания: рациональное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови – 14 ч	2. Физиология : учеб. пособие / Ю.Н. Самко. — М. : ИНФРА-М, 2017 Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=770289
6	Организация диетического и лечебно- профилактическо го питания. Характеристика диет – 14 ч	2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2017. - 178 с.: ISBN 978-985-503-657-0 Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=948248
7	Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля в форме отчетного семинара – 7 ч.	4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения 6. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895
8	Подготовка к	3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания.

	текущему контролю в форме защиты групповых проектов – 7 ч.	Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. 4. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book
9	Типы и характеристики предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы. Подготовка к текущему контролю в форме отчетного семинара – 12 ч.	3. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book 4. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.horeca-magazine.ru/article/939/
10	Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация – 12ч.	2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов :[Электронный ресурс]Учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).Режимдоступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093
11	Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на	2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс]Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895

	предприятиях питания. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров. Подготовка к текущему контролю в форме тестирования – 14ч.	
12	Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения – 12ч.	3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895 4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с. ISBN 978-5-98176-068-
13	Организация работы доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения. Подготовка к текущему контролю в форме тестирования – 14 ч.	3. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.horeca-magazine.ru/article/939/ 4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
14	Цеховая и бесцеховая	1. Технология продукции общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный – М.: Дашков

	структура предприятия питания. Особенности организации цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу – 14ч.	и К, 2016. – 336 с.: - (Прикладной бакалавриат) ISBN 978-5-394-02466-5. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492 2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: http://files.stroyinf.ru/Index/56/56023.htm 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
15	Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля в форме защиты групповых проектов – 14ч.	1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания 2. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2014. – 248 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602
16	Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика. Основы технологии производства полуфабрикатов	1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : [Электронный ресурс] Учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895 3. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 496 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=468869

	из мяса, птицы, рыбы, овощей – 7ч.	
17	Основы технологии производства блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля в форме презентации – 7ч.	1. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания http://www.horeca.ru/ 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895 3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с. ISBN 978-5-98176-068-6
18	Общие требования к торговым помещениям. Организация работы сервисной, моечной столовой посуды, помещения для нарезки хлеба – 7ч.	1. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания http://www.horeca.ru/ 2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895 3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с. ISBN 978-5-98176-068-6
19	Меню. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Оформление меню. Составление карты вин. Функции сомелье. Виды	2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895

	услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (HB); одноразовое питание (завтра) – (BB), все включено в стоимость – Allinclusive и т.д. Виды завтраков – 7ч.	
20	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. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля в форме презентации – 7ч.	2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895 2. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания 3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2014. – 248 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602
21	Национальные особенности и традиции питания. Религиозные	4. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 496 с. Режим доступа:

	традиции и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе. 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. Подготовка к текущему контролю в форме презентации – 7 ч	http://znanium.com/bookread.php?book=468869 5. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2014. – 248 с. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602 6. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884
22	Методы дифференцирован ия продукта, сегментация рынка услуг питания, определение целевого рынка, позиционировани е продукта и предприятия, маркетинговые исследования в сфере питания – 7ч	3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=389895 4. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884
23	Меню как инструмент продаж,	3. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим



маркетинговые подходы к разработке и оформлению меню, роль меню в формировании эффективных продаж, винная карта, профессиональные продажи. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля в форме защиты групповых проектов – 7 ч	доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884 4. Маркетинг: Учебное пособие / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 300 с.: 60х90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=448306
--	---

7. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				Знать	уметь	владеть
1.	ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Основы организации работы предприятий питания Основные направления развития сферы питания	организацию работы службы питания	Собирать, анализировать и делать выводы по результатам деятельности службы питания; оперировать полученной информацией при решении задач отраслевого развития	Владеть навыками анализа результатов организации службы питания



			Основы технологии производства продукции предприятий питания Служба питания гостиничного дела	основы технологии производства продукции общественного питания	анализировать результаты деятельности службы питания в части технологического процесса производства продукции общественного питания	базовыми навыками мониторинга текущего состояния и анализа деятельности функционального подразделения – службы питания в части соблюдения технологии производства продукции общественного питания
			Организация торговой деятельности предприятий питания	формы и методы обслуживания потребителей на предприятиях питания гостиниц и иных средств размещения; обслуживание массовых мероприятий (банкетов, фуршетов), организации дополнительных услуг	анализировать результаты деятельности службы питания в части организации обслуживания потребителей на предприятиях питания гостиниц; делать соответствующие выводы	базовыми навыками анализа результатов торговой деятельности и уровня обслуживания на предприятиях питания гостиницы
2.	ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.	Основы технологии производства продукции предприятий питания	технологические процессы производства продукции общественного питания	контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций производственного и обслуживающего персонала службы питания	Навыками контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций производственного и обслуживающего персонала службы питания
3.	ДОП К-4	владением технологиями продаж	Маркетинг услуг питания	Технологии эффективных продаж в ресторанном	Применять методы и способы эффективных	опыт применения эффективных продаж в

				бизнесе	продаж ресторанном бизнесе	в ресторанном бизнесе
--	--	--	--	---------	----------------------------------	-----------------------------

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
Знание организацию работы службы питания, основы технологии производства продукции общественного питания, формы и методы обслуживания потребителей на предприятиях питания гостиниц и иных средств размещения; обслуживание массовых мероприятий (банкетов, фуршетов), организации дополнительных услуг. Умение собирать, анализировать и делать выводы по результатам деятельности службы питания; оперировать полученной информацией при решении задач отраслевого развития, анализировать результаты деятельности службы питания в части технологического процесса производства продукции общественного питания, анализировать результаты деятельности службы питания в части организации обслуживания потребителей на предприятиях питания гостиниц; делать соответствующие выводы. Владение навыками анализа результатов организации службы питания, базовыми навыками мониторинга текущего состояния и анализа деятельности функционального	Отчетный семинар, тестирование, защита групповых проектов, доклад, презентация, дискуссия	Студент продемонстрировал знание основ организации работы предприятий питания, службы питания гостиничного предприятия, технологии производства продукции общественного питания, производственно-торговой деятельности службы питания, маркетинга услуг питания, позволяющие применить их в профессиональной деятельности Демонстрирует умение применять знания в деятельности службы питания Студент демонстрирует владение практическими навыками применения знаний о функционировании службы питания в профессиональной деятельности	закрепление готовности анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

подразделения – службы питания в части соблюдения технологии производства продукции общественного питания, базовыми навыками анализа результатов торговой деятельности и уровня обслуживания на предприятиях питания гостиницы.			
Знание технологические процессы производства продукции общественного питания, организацию работы службы питания. Умение контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций производственного и обслуживающего персонала службы питания. Владение навыками контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций производственного и обслуживающего персонала службы питания	Отчетный семинар, тестирование, защита групповых проектов, доклад, презентация, дискуссия	Студент продемонстрировал знание технологических процессов службы питания гостиничного предприятия, должностных инструкций производственного и обслуживающего персонала службы питания Демонстрирует умение применять знания в деятельности службы питания	закрепление способности контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
Знание технологий эффективных продаж в ресторанном бизнесе Умение применять методы и способы эффективных продаж в ресторанном бизнесе Владение опытом применения эффективных продаж в ресторанном бизнесе	Отчетный семинар, тестирование, защита групповых проектов, доклад, презентация, дискуссия	Студент продемонстрировал знание форм и методов обслуживания в организациях общественного питания, основных принципов маркетинга услуг питания, разработки и предложения меню, барной и винной карт как инструментов продаж Демонстрирует умение применять знания в деятельности службы питания	закрепление владения технологиями продаж

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно - рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе изучения дисциплины прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно - рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по дисциплине, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы по усвоению учебного материала; стимулировать саморазвитие и самообразование.

Дисциплина разбивается на 4 контрольные точки в 3 семестре и 4 контрольные точки в 4 семестре. Все мероприятия текущего контроля, относящиеся к контрольным точкам, студент должен выполнить и быть аттестован по ним в баллах. Выполнение всех заданий текущего контроля является обязательным для студента и является основанием для допуска к промежуточной аттестации.

Рейтинговая оценка студентов по дисциплине определяется по 100-балльной шкале в каждом семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (max 30 баллов)	100
- текущий контроль успеваемости (max 70 баллов), в том числе:	
• 1 задание текущего контроля (max 10 баллов)	
• 2 задание текущего контроля (max 10 баллов)	
• 3 задание текущего контроля (max 10 баллов)	
• 4 задание текущего контроля (max 35 баллов)	
• бонусные рейтинговые баллы за активность на занятиях по итогам семестра (max 5 баллов).	

Рейтинговые баллы набираются в течение всего периода обучения по дисциплине и фиксируются путем занесения в электронный журнал учета посещаемости и успеваемости на студенческом портале.

Посещаемость – посещение лекций и практических занятий оценивается накопительно следующим образом: максимальное количество баллов, отводимых на учет посещаемости (30 баллов), делится на количество лекций и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия.

Успеваемость – оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля по дисциплине. Всего в семестре 4 мероприятия текущего контроля (4 «контрольных точки»), причем выполнение всех 4 заданий текущего контроля является обязательным для студента. Аттестация по четвертой «контрольной точке» проводится в период последних двух недель семестра в форме презентации группового проекта на предпоследнем (и последнем – для тех, кто отсутствовал по уважительной причине) практическом занятии с максимальной оценкой в 35 баллов.

В 3 семестре:



Первая «контрольная точка» проводится на 4 неделе 3 семестра – 0-10 баллов - подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем Раздела 1. Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия.

Вторая «контрольная точка» проводится на 10 неделе 3 семестра– 0-10 баллов - подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем Раздела 2. Основные принципы организации рационального питания.

Третья «контрольная точка» проводится на 14 неделе 3 семестра – 0-10 баллов - Тестирование

Четвертая «контрольная точка» проводится на 18 неделе 0-35 – выполнение группового проекта, направленного на совершенствование организации работы предприятий питания, его презентация и защита. Участие в дискуссии

В 4 семестре:

Первая «контрольная точка» проводится на 5 неделе 4 семестра – 0-10 баллов - Выполнение и презентация результатов индивидуальной работы обучающегося по Разделу 4. Основы технологии производства продукции предприятий питания.

Вторая «контрольная точка» проводится на 10 неделе 4 семестра– 0-10 баллов - подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем Раздела 5. Организация торговой деятельности предприятий питания.

Третья «контрольная точка» проводится на 12 неделе 4 семестра – 0-10 – Тестирование

Четвертая «контрольная точка» проводится на 18 неделе 4 семестра 0-35 – выполнение группового проекта, направленного на создание концептуального предприятия ресторанного бизнеса, разработку и предложение меню, барной и винной карт, его презентация и защита. Участие в дискуссии.

Практические занятия (между «контрольными точками») проводятся в активной и интерактивной форме (дискуссии по изученному материалу, разбор ситуаций и т.п.), в аудитории или вне аудитории (например, на выставке). Несмотря на то, что преподаватель не оценивает в баллах студента на практических занятиях, в то же время преподаватель фиксирует активность на занятии и при подведении итогов за семестр начисляет от 0 до 5 **рейтинговых бонусных баллов** за активность на занятиях. Под активностью понимается демонстрация хорошего уровня знаний по дисциплине, что может выражаться в выступлениях на занятиях, ответах на вопросы преподавателя, решении задач, участии в профессиональных мероприятиях и т.д.

Результаты промежуточной аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (форма промежуточной аттестации – экзамен) и "зачтено", "не зачтено" (форма промежуточной аттестации – зачет).

Результаты текущего контроля успеваемости учитываются при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации.

Для допуска к промежуточной аттестации обучающийся должен выполнить все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущей контроле успеваемости) и набрать в общей сложности не менее 51 балла.

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 5 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.

Баллы	Автоматическая оценка	Баллы	Баллы	Общая	Итоговая оценка
-------	-----------------------	-------	-------	-------	-----------------

за семестр	зачет	экзамен	за зачет	за экзамен	сумма баллов	
90-100*	зачет	5 (отлично)	-	-	90-100	5 (отлично)
71-89*	зачет	4 (хорошо)	-	0-20	71-89 90-100	4 (хорошо) 5 (отлично)
51-70*	зачет	3 (удовлетворительно)	-	0-20	51-70 71-89 90	3 (удовлетворительно) 4 (хорошо) 5 (отлично)
50 и менее	недопуск к зачету, экзамену		-	-	50 и менее	2 (неудовлетворительно), незачет

* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля

Средство оценивания – доклад, презентация, отчетный семинар

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при докладе, презентации, отчетном семинаре

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой

	творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	
«4»	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя	– обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы; – дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких	– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность

«3»	наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

оценочная шкала доклада, презентации, отчетного семинара

Процентный интервал оценки	оценка
менее 50%	2
51% - 70%	3
71% - 85%	4
86% - 100%	5

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Средство оценивания – групповой проект

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта

Критерии оценки		Баллы
Постановка проблемы, ее актуальность		0-1
Высказывание гипотезы, аргументация ее положений.		0-1
Основная часть. Этапы работы над проектом, полученные результаты и их краткий анализ		0-3
Формулирование выводов об условиях и способах достижения цели		0-1
Самостоятельность и оригинальность решения задач проектирования		0-1
Умение работать в команде		0-1
Оформление проекта в соответствии с требованиями		0-2
Защита проекта	Содержание доклада	0-10
	Ответы на вопросы других участников защиты (дискуссия)	0-5
	Презентация	0-10
ИТОГО		0-35

Средство оценивания – дискуссия

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при дискуссии

Критерии оценивания	баллы
Студенты продемонстрировали, что усвояемый материал понят (приводились доводы, объяснения, доказывающие это)	2 – 1 – 0
Студенты постигли смысл изучаемого материала (могут высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию)	2 – 1 – 0
Студенты могут согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы	2 – 1 – 0

Кроме того, могут быть дополнительно использованы иные критерии оценивания, такие как *оценка индивидуального вклада в дискуссию*.

Оценка индивидуального вклада в дискуссию

критерии	баллы
<i>Удерживание и наращивание общего содержания дискуссии:</i> – синтезирует информацию, полученную в процессе коммуникации; – выявляет несущественные замечания, уводящие от предмета обсуждения; – фиксирует возникающие содержательные продвижения или противоречия;	1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

– формулирует выводы, создающие новый смысл	
<i>Позиция участия в дискуссии:</i> – ярко и кратко формулирует свою позицию; – использует убедительные аргументы, усиливающие его высказывания; – отслеживает ответы на свои вопросы	1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10
<i>Поддержание процесса дискуссии:</i> – принимает активное участие в обсуждении; – проявляет заинтересованность к мнениям других участников; – формулирует аргументы в поддержку разных позиций; – задает уточняющие вопросы, помогает прояснить позиции; – вовлекает в дискуссию коллег	1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10

Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Решение задач

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)

Предел длительности контроля	30 мин.
Критерии оценки	– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче); – были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с



	информацией; – были использованы дополнительные источники информации для решения кейса(задачи); – были выполнены все необходимые расчеты; – подготовленные в ходе решения кейса документы соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; – выводы обоснованы, аргументы весомы; – сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений
Показатели оценки	макс 10 баллов
«5», если (9 – 10) баллов	- полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
«4», если (7 – 8) баллов	- неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа; - не были выполнены все необходимые расчеты; - не было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе;
«3», если (5 – 6) баллов	- неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа; - не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; - не были подготовленные в ходе решения кейса документы, которые соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; - не были сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
-----------------------	---	---------------------------------------	---

Формируемые компетенции: ПК-4, ПК-5, ДОПК-4			
4 / 3	Раздел 1. Основы направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия	Отчетный семинар	Подготовка к отчетному семинару (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Критерии: соответствие заданию (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1 балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно полнота и корректность изложения (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1 балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно аргументированность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1 балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно убедительность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1 балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно техническое оформление (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1 балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно
10 / 3	Раздел 2. Основы принципов организации рационального питания	Отчетный семинар	Подготовка к отчетному семинару (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Критерии: соответствие заданию (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1 балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно полнота и корректность изложения (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1 балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно аргументированность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1 балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно убедительность (0-2 балла)



			0 баллов – неубедительно 1 балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно техническое оформление (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1 балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно
14 / 3	Раздел 3. Основы организации работы предприятий питания	Тестирование	Правильные ответы на тесты по изученной теме (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 20 тестовых заданий – 10 баллов 20-16 правильно выполненных заданий – 8-9 баллов 15-11 правильно выполненных – 5-7 баллов 10 - 7 правильно выполненных задания – 3-5 баллов 7-5 правильно выполненных задания – 0-2 балла
18 / 3	Раздел 3. Основы организации работы предприятий питания	Защита групповых проектов	Проект оценивается по 35-ти бальной шкале. Учитываются оригинальность идеи, качество и разнообразие используемых методов анализа и расчета, возможность использования продукта в реальной коммерческой жизни, графическое исполнение проекта в виде презентации на 15-18 слайдов. Оценка в 10 баллов – выполнение части проекта, незаконченность, неаккуратность конечных результатов. Оценка 15 баллов – частичное исполнение проекта, невозможность его реализации в коммерческой жизни, Оценка в 25 баллов – частичное использование современных методов неаккуратное исполнение графической части проекта, недостаточная разработка идеи и ее воплощения. Оценка в 35 баллов подразумевает исполнение проекта с учетом всех предъявленных требований.
5 / 4	Раздел 4. Основы	Презентация и	Подготовка и презентация индивиду-



	технологии производства продукции предприятий питания	доклад	ального доклада по одной из проблем- ных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Критерии: соответствие заданию (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно полнота и корректность изложения (0- 2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно аргументированность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно убедительность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно техническое оформление (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно
12 / 4	Раздел5. Организация торговой деятельности предприятий питания	Презентация	Презентация по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Критерии: соответствие заданию (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно полнота и корректность изложения (0- 2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно аргументированность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно



			убедительность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно техническое оформление (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно
14/4	Раздел 6. Особенности организации питания специальных контингентов	Доклад, презентация, дискуссия	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела, дискуссия по темам раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Критерии: соответствие заданию (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно полнота и корректность изложения (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно аргументированность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно убедительность (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно техническое оформление (0-2 балла) 0 баллов – неубедительно 1балл – достаточно убедительно 2 балла - убедительно
18/4	Раздел 7. Маркетинг услуг питания	Защита групповых проектов	Проект оценивается по 35-ти бальной шкале. Оценка в 10 баллов – выполнение части проекта, незаконченность, неаккуратность конечных результатов. Оценка 15 баллов – частичное исполнение проекта, невозможность его реализации в коммерческой жизни, Оценка в 25 баллов –



			частичное использование современных методов неаккуратное исполнение части проекта, недостаточная разработка идеи и ее воплощения. Оценка в 35 баллов подразумевает исполнение проекта с учетом всех предъявленных требований.
--	--	--	---

Перечень тем для подготовки докладов и презентаций

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

Вид контрольного задания: отчетный семинар по темам раздела

Содержание контрольного задания: подготовка и презентация доклада по темам:

1. Особенности рынка услуг предприятий питания
2. Основные направления развития отрасли.
3. Франчайзинг в сфере питания.
4. Тенденции к укрупнению ресторанных цепей.
5. Состояние и тенденции развития сферы питания в России.
6. Особенности организации сферы питания в развитых странах.
7. Особенности развития дагестанского рынка услуг питания.
8. Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.
9. Соотношение услуги размещения и услуги питания.
10. Миссии и цели службы питания в гостинице.
11. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
12. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания

Раздел 2. Основные принципы организации рационального питания

Вид контрольного задания: отчетный семинар по темам раздела

Содержание контрольного задания: подготовка и презентация доклада по темам раздела

1. Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании.
2. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма.
3. Классификация белков, роль в питании, потребность организма
4. Классификация жиров, роль в питании, потребность организма
5. Классификация углеводов, роль в питании, потребность организма
6. Классификация витаминов, роль в питании, потребность организма
7. Классификация минеральных веществ, роль в питании, потребность организма
8. Понятие режима питания.
9. Понятие энергетической ценности пищи
10. Понятие биологической ценности пищи
11. Понятие пищевой ценности пищи.

12. Особенности вегетарианства, макробиотики
13. Особенности питания по группе крови, по гемокоду.
14. Теория питания доктора Аткинса
15. Теория питания доктора Монтильяка
16. Теория лечебного голодания Брэгга

Тестирование по разделу 3

1. Качество продукции определяется по направлениям:

- а) Экологическая, физиологическая, химическая
- б) Физическая, химическая, энергетическая
- в) Органолептическая и лабораторная оценка продукции
- г) Биологическая, физическая, химическая

2. Качество труда обслуживающего персонала, участвующего в обслуживании потребителей включает:

- а) Экологический контроль пищевых продуктов¹
- б) Соблюдение правил торговли, которые приняты в отрасли
- в) Соответствие торговых помещений эстетическим требованиям
- г) Оснащение торговых помещений предметами материально-технического назначения и их состояние

3. Для расчета продажной цены готового блюда не учитывают:

- а) Квалификацию шеф-повара;
- б) Расход сырья, необходимого для изготовления какого-либо блюда,
- в) Норму выхода готовых изделий;
- г) Массу отдельных составляющих ингредиентов;
- д) Общий вес готового блюда;
- е) Учитывают все вышеперечисленное.

4. При составлении плана-меню следует учитывать следующие факторы:

- а) Наличие пищевых добавок
- б) Тип и класс предприятия
- в) Сорт предоставляемого мяса
- г) Ассортимент пищевых красителей

5. Плановое меню составляется, исходя из следующих основных принципов:

- а) Вида предоставляемых услуг
- б) Правильное распределения упаковочных материалов
- в) Наличие вспомогательных помещений
- г) Обеспечение рационального питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха

6. Производственная программа заготовочных предприятий (цехов) включает:

- а) Внеплановую производственную программу
- б) Плановое меню



- в) Оперативный производственный план (оперативная программа производства продукции на день)
- г) Перечень, ассортимент продукции

7. При определении типа предприятия учитывают следующие отличительные признаки:

- а) Выбор услуг
- б) Квалификацию персонала
- в) Условия труда
- г) Безопасность продукции

8. Эффективность труда на предприятии общественного питания оценивается по следующим направлениям:

- а) Обеспеченность предприятия столовой посудой
- б) Трудоемкость принятия решений
- в) Использование финансового фонда
- г) Производительность труда

9. По назначению производственные операции подразделяются на:

- а) Технологические
- б) Адаптивные
- в) Неадаптивные
- г) Характерные

10. Изделия из круп, муки:

- а) Рыба фаршированная, заливная
- б) Лук пассированный
- в) Салат мясной
- г) Биточки из риса

11. Оснащение оборудованием овощного цеха включает:

- а) Мясорубки механической
- б) Овощерезки
- в) Стула для рубки мяса
- г) Маслоделителя ручного

12. Организационно-правовые формы предприятия питания оформляется как :

- а) ПБОЮЛ
- б) ПАО
- в) ИП
- г) ЗАО

13. Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания:

- а) Продовольственное (товарное)
- б) Распределительное
- в) Увеселительное
- г) Разнокалиберное

14. К органолептическим показателям относят:

- а) БГКП



б) Дрожжи

в) Вкус, цвет, запах, влажность

г) Вкус, цвет, запах

15. Самый высокий разряд у повара:

а) 6

б) 11

в) 9

г) 5

16. В чем измеряется КМАФАнМ:

а) КОЕ/г, не более

б) БГКП (колиформы)

в) Дрожжи, КОЕ/г, не более

г) Плесени КОЕ/г, не более

17. К пищевым продуктам относят:

а) Продукты в искусственном виде

б) Продукты в использованном виде

в) Продукты в перевешенном виде

г) Продукты в натуральном или переработанном виде

18. Федеральный Закон «О техническом....»:

а) Правоведении

б) Праворегулировании

в) Регулировании

г) Саморегулировании

19. Общероссийскими нормативными документами в области Санитарии и Гигиены являются:

а) Методические указания (МУ)

б) Федеральные законы

в) Технические условия

г) Санитарные нормы (СН) (50%)

д) Санитарные правила (СП) и гигиенические нормативы (ГН) (50%)

20. Калькуляционная карточка может составляться:

а) на 1 или 10 порций;

б) на 10 или 100 порций;

в) на 1 или 100 порций;

г) на 10 или 50 порций;

д) на 50 или 100 порций;

е) на общее количество блюд.

21. НОТ в общественном питании это:

а) Нормы организации труда

б) Научная организация труда

в) Новые отраслевые технологии



г) Новая отраслевая техника

22. Механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий называют:

1. Подготовочные предприятия;
2. Доготовочные предприятия;
3. **Заготовочные предприятия;**
4. Вспомогательные предприятия;
5. Механические цеха;
6. Разделочные предприятия.

23. Предприятия, которые перерабатывают полуфабрикаты, называются:

1. Подготовочные предприятия;
2. **Доготовочные предприятия;**
3. Заготовочные предприятия;
4. Вспомогательные предприятия;
5. Механические цеха;
6. Разделочные предприятия.

24. Какой из факторов не учитывается при определении типа предприятия?

1. **Форма собственности предприятия;**
2. Ассортимент реализуемой продукции;
3. Техническая оснащенность;
4. Методы и качество обслуживания;
5. Квалификация персонала и номенклатура предоставляемых услуг.

25. Какой тип предприятий питания не предусмотрен стандартом?

1. Ресторан;
2. Бар;
3. Кафе;
4. Столовая;
5. Закусочная;
6. **Нет правильного ответа.**

26. При классификации предприятий питания не учитывают:

1. Место расположения;
2. Форму обслуживания;
3. **Квалификацию шеф-повара;**
4. Полноту технологического процесса;
5. Специализацию;
6. Размер.

27. Тип тары, к которой относятся бочки:

1. Деревянная;
2. Стеклянная;
3. Пластмассовая;



4. Мягкая;
 5. **Многооборотная;**
 6. Однооборотная.
28. В состав складской группы не входят:
1. Охлаждаемые камеры;
 2. Неохлаждаемые камеры;
 3. **Сервизная;**
 4. Приточно-вытяжная вентиляция;
 5. Приборы, регулирующие влажность;
 6. Приборы, регулирующие температуру.
29. Мясной цех располагается:
1. Вблизи от холодного цеха и раздаточной;
 2. **В ряду заготовочных цехов;**
 3. Ближе к подъемнику;
 4. В ряду доготовочных цехов;
 5. Вблизи зала предприятия.
30. Камеру пищевых отходов располагают в одном блоке с:
1. С моечной кухонной посуды;
 2. **Охлаждаемыми складскими камерами;**
 3. С заготовочным цехом;
 4. С холодным цехом;
 5. С раздаточной.

Тестовые задания

для текущего контроля (разделы 1-6) и промежуточной аттестации

1.1 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Общероссийскими нормативными документами в области Санитарии и Гигиены являются:

1. Методические указания (МУ)
2. Федеральные законы
3. Технические условия
4. **Санитарные нормы (СН) (50%)**
5. **Санитарные правила (СП) и гигиенические нормативы (ГН) (50%)**

1.2 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов нормируются Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

1. СанПиН 1.3.2.1324-03
2. **СанПиН 2.3.2.1324-03**
3. СанПиН 2.5.2.1324-03
4. СанПиН 3.3.2.1324-03
5. СанПиН 2.4.2.1324-03



1.3 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Для расчета продажной цены готового блюда не учитывают:

1. **Квалификацию шеф-повара;**
2. Расход сырья, необходимого для изготовления какого-либо блюда;
3. Норму выхода готовых изделий;
4. Массу отдельных составляющих ингредиентов;
5. Общий вес готового блюда;
6. Учитывают все вышеперечисленное.

1.4 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Калькуляционная карточка может составляться:

1. на 1 или 10 порций;
2. на 10 или 100 порций;
3. **на 1 или 100 порций;**
4. на 10 или 50 порций;
5. на 50 или 100 порций;
6. на общее количество блюд.

1.5 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

С какой целью составляется калькуляционная карточка?

- 1) **Для расчета продажной цены блюда;**
- 2) Для расчета с поставщиками;
- 3) Для учета количества израсходованного сырья;
- 4) Для учета количества изготовленных блюд;
- 5) Для расчета заработной платы шеф-повару;
- 6) Для дополнения к меню.

1.6 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какой документ выдается потребителю при расчетах за оказываемые услуги?

1. Калькуляционная карточка;
2. Доверенность;
3. Накладная;
4. **Кассовый чек;**
5. Расходный ордер;
6. Копия калькуляционной карточки.

1.7 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какой из документов не входит в перечень документов, необходимых для осуществления деятельности предприятия по оказанию услуг питания?

1. Учредительные документы;
2. **Копии личных документов владельца;**
3. Лицензия на розничную продажу алкогольной продукции;



4. Сведения о санитарно-гигиеническом состоянии предприятия;
5. Нормативная и технологическая документация;
6. Книга отзывов и предложений.

1.8 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий называют:

7. Подготовочные предприятия;
8. Доготовочные предприятия;
9. **Заготовочные предприятия;**
10. Вспомогательные предприятия;
11. Механические цеха;
12. Разделочные предприятия.

1.9 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Предприятия, которые перерабатывают полуфабрикаты, называются:

1. Подготовочные предприятия;
7. **Доготовочные предприятия;**
8. Заготовочные предприятия;
9. Вспомогательные предприятия;
10. Механические цеха;
11. Разделочные предприятия.

1.10 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какой из факторов не учитывается при определении типа предприятия?

6. **Форма собственности предприятия;**
7. Ассортимент реализуемой продукции;
8. Техническая оснащенность;
9. Методы и качество обслуживания;
10. Квалификация персонала и номенклатура предоставляемых услуг.

1.11 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какой тип предприятий питания не предусмотрен стандартом?

7. Ресторан;
8. Бар;
9. Кафе;
10. Столовая;
11. Закусочная;
12. **Нет правильного ответа.**

1.12 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»



При классификации предприятий питания не учитывают:

1. Место расположения;
7. Форму обслуживания;
- 8. Квалификацию шеф-повара;**
9. Полноту технологического процесса;
10. Специализацию;
11. Размер.

1.13 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Тип тары, к которой относятся бочки:

7. Деревянная;
8. Стеклянная;
9. Пластмассовая;
10. Мягкая;
- 11. Многооборотная;**
12. Однооборотная.

1.14 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В состав складской группы не входят:

1. Охлаждаемые камеры;
2. Неохлаждаемые камеры;
- 3. Сервизная;**
4. Приточно-вытяжная вентиляция;
5. Приборы, регулирующие влажность;
6. Приборы, регулирующие температуру.

1.15 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Мясной цех располагается:

6. Вблизи от холодного цеха и раздаточной;
- 7. В ряду заготовочных цехов;**
8. Ближе к подъемнику;
9. В ряду доготовочных цехов;
10. Вблизи зала предприятия.

1.16 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Туалетные комнаты оборудуют раковинами из расчета 1 раковина на

1. 50 чел;
2. 60 чел;
3. 80 чел;
- 4. 30 чел;**
5. 25 чел.

1.17 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»



Длина линии раздачи (в м) для горячего цеха при обслуживании официантами в ресторане (в расчете на 1 место) должна быть:

1. 0,3
2. 0,1
3. 3,0
4. 1,0
5. **0,03**

1.18 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде числа с одним знаком после запятой и нажмите кнопку «Ответить»

Согласно МГСН площадь зала по санитарным нормам на одно место в общедоступных столовых следует принимать равной ____ (в кв.м.):

1,8

1.19 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Ширина основных проходов в зале ресторана по санитарным нормам составляет (в м):

1. 0,5
2. 0,7
3. 1,0
4. 1,2
5. **1,5**

1.20 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Камеру пищевых отходов располагают в одном блоке с:

1. С моечной кухонной посуды;
2. **Охлаждаемыми складскими камерами;**
3. Сзаготовочным цехом;
4. Схолодным цехом;
5. С раздаточной.

1.21 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Количество мест в гардеробе предприятий общественного питания должно быть:

1. на 10% меньше числа мест в зале;
2. равно числу мест в зале;
3. **на 10% превышать число мест в зале**
4. 50% от числа мест в зале;
5. 80% от числа мест в зале.

1.22 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Полы в холодильных помещениях моют горячими щелочными растворами

1. 2 раза в смену
2. **не реже 1раза в неделю (50%)**
3. в конце дня



4. по мере загрязнения (50%)
5. 1 раз в месяц

1.23 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Ежемесячной дезинфекционной обработке в производственных помещениях подлежат:

1. Потолки
2. **Полы (25%)**
3. **Стены (25%)**
4. **Оборудование (25%)**
5. **Двери (25%)**

1.24 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде целого числа и нажмите кнопку «Ответить»

Туалетные комнаты для потребителей оборудуют унитазами из расчета: 1 унитаз на _____ мест в зале:

30

1.25 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Площадь зала по МГСН на одно место в ресторанах с эстрадой и танцплощадкой составляет не менее (кв.м):

1. 1,6
2. 2,5
3. 2,25
4. **2,0**
5. 3,0

1.26 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Температура горячей воды для ополаскивания посуды в третьей секции моечной ванны должна быть (в градусах):

1. 45
2. 75
3. 90
4. 95
5. **65**

1.27 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Территория предприятий общественного питания должна убираться не реже

1. Ежедневно
2. 2 раза в день
3. **1 раз в день**
4. 1 раз в 2 дня
5. 1 раз в 3 дня



1.28 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Борьба с мухами, тараканами называется:

1. Дезинфекция
2. **Дезинсекция**
3. Дератизация
4. Дефолиация
5. Дезинспекция

1.29 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа и нажмите кнопку «Ответить»

Борьба с мышами и крысами называется _____
дератизация

1.30 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

На предприятиях общественного питания используют столовую посуду из:

1. **Фарфора (30%)**
2. **Полистирола (40%)**
3. Керамики
4. **Нержавеющей стали (30%)**
5. Алюминия

1.31 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде числа и нажмите кнопку «Ответить»

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже ____ °C
65°C

1.32 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какие из перечисленных способов обработки не относятся к механическим?

1. Сортирование;
2. Очистка;
3. Формование;
4. Панирование;
5. **Опаливание;**
6. Рыхление.

1.33 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какие из перечисленных способов обработки не относятся к термическим?

1. Охлаждение;
2. Варка;
3. Жарка;
4. Ошпаривание;

5. Запекание;
6. **Шпигование.**

1.34 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

К основным способам тепловой обработки относятся:

1. Запекание;
2. **Жарка;**
3. Ошпаривание;
4. Бланширование;
5. Пассерование;
6. Тушение.

1.35 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

От какого фактора напрямую зависит развитие индустрии питания?

1. От места расположения объектов питания;
2. От качества обслуживания клиентов;
3. **От роста уровня доходов клиентов;**
4. От качества приготовления предлагаемых блюд;
5. От качества используемого сырья;
6. От квалификации кадрового состава предприятия.

1.36 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Какое питание называют рациональным?

1. **Питание, полноценное в качественном отношении; (25%)**
2. **Питание, основа которого сбалансированность; (25%)**
3. **Питание, достаточное в количественном отношении; (25%)**
4. **Питание с оптимальным соотношением основных веществ; (25%)**
5. Нет правильного ответа.

1.37 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Главный источник энергии из всех потребляемых человеком веществ – это:

1. Белки;
2. Жиры;
3. **Углеводы;**
4. Минеральные соли;
5. Микроэлементы;
6. Витамины.

1.38 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Вещества, принимающие участие в обмене и не имеющие энергетической ценности – это:

1. Белки;
2. Жиры;
3. Углеводы;
4. **Минеральные соли; (30%)**
5. **Микроэлементы; (30%)**
6. **Витамины. (40%)**

1.39 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Энергетический материал, обеспечивает теплоизоляцию организма и выполняет функцию механической защиты – это:

1. Белки;
2. **Жиры;**
3. Углеводы;
4. Минеральные соли;
5. Микроэлементы;
6. Витамины.

1.40 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Сложные высокомолекулярные соединения, состоящие из аминокислот – это:

1. **Белки;**
2. Жиры;
3. Углеводы;
4. Минеральные соли;
5. Микроэлементы;
6. Витамины

1.41 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Белок выполняет следующие функции:

1. строительство клеток;
2. источник энергии;
3. выработки некоторых гормонов и нейротрансмиттеров;
4. образования необходимых для деторождения зародышевых клеток;
5. **все ответы правильные;**
6. нет правильного ответа.

1.42 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Энергетическая ценность пищи определяется содержанием в продукте:

1. **Белков, жиров, углеводов;**
2. Белков, жиров, углеводов и витаминов;
3. Белков, жиров, углеводов и воды;



4. Белков, жиров, углеводов, минеральных веществ;
5. Белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов;
6. Всех основных веществ, кроме воды.

1.43 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Коэффициент энергетической ценности при сжигании 1 г жира в организме равен:

1. 4,00 ккал;
2. **9,00 ккал;** (50%)
3. 3,75 ккал;
4. **37,7 кДж;** (50%)
5. 16,7 кДж;
6. 17,7 кДж;

1.44 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Коэффициент энергетической ценности при сжигании 1 г белка в организме равен:

1. 3,75 ккал;
2. **4,00 ккал;** (50%)
3. 9,00 ккал;
4. 37,7 кДж;
5. 16,7 кДж;
6. **17,7 кДж.** (50%)

1.45 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Коэффициент энергетической ценности при сжигании 1 г углеводов в организме равен:

1. **3,75 ккал;** (50%)
2. 4,00 ккал;
3. 9,00 ккал ;
4. 37,7 кДж;
5. **16,7 кДж ;** (50%)
6. 17,7 кДж.

1.46 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Потребность в энергии повышена у:

1. Мужчин;
2. Женщин;
3. Спортсменов;
4. Работников умственного труда;
5. **Работников тяжелого физического труда;**
6. Пожилых людей.

1.47 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Соотношение между белками, жирами и углеводами в рационе должно составлять:

1. **1 : 1 : 4**
2. 1 : 1,5 : 4
3. 1 : 2 : 5
4. 1 : 1 : 5
5. 1 : 1 : 3,5
6. 1 : 1,2 : 4

1.48 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Источниками жиров не являются:

1. **Хлеб;**
2. Мясо;
3. Рыба;
4. Молоко;
5. Растительные масла;
6. Сливочное масло.

1.49 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Источниками углеводов являются:

1. Мясо;
2. Рыба;
3. **Молоко; (50%)**
4. **Овощи; (50%)**
5. Растительные масла.

1.50 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Идеальный режим питания включает:

1. Двухразовое питание;
2. Трехразовое питание;
3. Четырехразовое питание;
4. **Пятиразовое питание;**
5. Питание по требованию организма;
6. Питание через малые промежутки времени.

1.51 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Биологическая ценность пищи не определяется:

1. Содержанием незаменимых аминокислот белков;
2. Содержанием ненасыщенных жирных кислот жиров;
3. Содержанием витаминов;
4. Содержанием минеральных веществ;
5. **Содержанием углеводов;**
6. Нет правильного ответа.



1.52 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Школа питания, ориентированная на полное воздержание от пищи на краткосрочный либо долгосрочный периоды:

1. Лечебное питание;
2. Вегетарианство;
3. Сыроедение;
4. Раздельное питание;
5. Школа Аткинса;
6. **Лечебное голодание.**

1.53 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Строгие вегетарианцы (веганы) употребляют в пищу:

1. Мясо;
2. Рыбу;
3. Птицу;
4. **Растительные масла;**
5. Яйца;
6. Молоко.

1.54 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Школа питания, которая не использует при приготовлении пищи тепловую обработку:

1. Лечебное питание;
2. Вегетарианство;
3. **Сыроедение;**
4. Школа Аткинса;
5. Школа Шелтона;
6. Лечебное голодание;

1.55 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Концепция раздельного питания получила название:

1. Лечебное питание;
2. Вегетарианство;
3. Сыроедение;
4. Школа Аткинса;
5. **Школа Шелтона;**
6. Лечебное голодание.

Решение практических задач: Разработать и оформить в соответствии с требованиями последовательности расположения и ассортимента меню концептуального предприятия питания определенного типа и класса

1.56 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку

«Ответить»

Для механического щажения органов пищеварения:

1. Пищу подают в протертом виде;
2. Пищу подают мелкорубленной;
3. Исключают продукты, богатые растительной клетчаткой;
4. Исключают крупнокусковую пищу;
5. Исключают трудноразжевываемую пищу;
6. **Все ответы правильные.**

1.57 Инструкция студенту: Соотнесите элементы двух списков и нажмите кнопку

«Ответить»

При лечебном питании используют:

1. термическое щажение	2.исключение крепких бульонов, острых вкусов ит.д.
2. химическое щажение	предполагает обилие сладкой пищи
3. механическое щажение	1.исключение слишком горячей и слишком холодной пищи
	3.исключение продуктов богатых растительной клетчаткой
	исключение мясной пищи

1.58 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа (слово, имя прилагательное) и нажмите кнопку «Ответить»

В лечебном и диетическом питании устанавливается _____ режим питания
дробный

1.59 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку

«Ответить»

Питьевой режим в лечебном учреждении может быть организован в следующих формах:

1. **Стационарные питьевые фонтанчики (50%)**
2. **Вода, расфасованная в емкости (50%)**
3. Кипяченая вода в кипятильниках с использованием одноразовых стаканчиков;
4. Вода в установках с фильтрацией и одноразовой посудой;
5. Во всех перечисленных формах.

1.60 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде целого числа и нажмите кнопку «Ответить»

Ответственный за организацию производственного контроля на предприятии должен проходить обучение и аттестацию один раз в ____ лет.

1.61 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку

«Ответить»

Персонал предприятий общественного питания проходит переподготовку по программе гигиенического обучения не реже одного раза:

1. в месяц
2. в квартал
3. в полгода
4. в год
5. **в 2 года**



6. в 3 года

1.62 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Мясной цех заготовочного предприятия не предназначен для:

1. Обработки мяса крупного рогатого скота;
2. Обработки птицы, дичи и субпродуктов;
3. Нарезки, отбивания и панировки порционных полуфабрикатов;
4. **Хранения приготовленных порционных полуфабрикатов;**
5. Приготовления фарша;
6. Дозировки и формовки полуфабрикатов из рубленого мяса.

1.63 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Допускается размораживание мяса:

1. **В СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам;(20%)**
2. **В мясном цехе на производственных столах; (40%)**
3. В холодной кипяченой воде в ванне или емкости из нержавеющей стали;
4. На металлическом блюде около плиты.
5. **В дефростере;(40%)**
6. В горячей кипяченой воде.

1.64 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Мясной продукт, прошедший ветеринарное освидетельствование имеет клеймо:

1. Треугольной формы;
2. Прямоугольной формы;
3. Круглой формы;
4. **Овальной формы.**

1.65 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

На специальном рабочем столе с вытяжным шкафом очищают:

1. Соленую рыбу;
2. Мороженую рыбу от чешуи;
3. Картофель и корнеплоды;
4. Листовые салаты и кочанную капусту;
5. **Лук, чеснок и хрен;**
6. Зелень.

1.66 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»
Что не входит в ассортимент выпускаемой продукции холодного цеха?

1. Закуски и салаты;
2. Бутерброды;

3. Заливные блюда;
4. Десерты и напитки;
5. **Все вышеперечисленное входит в ассортимент.**

1.67 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Холодные супы являются продукцией:

1. Супового отделения;
2. Овощного цеха;
3. **Холодного цеха;**
4. Горячего цеха;
5. Соусного отделения;
6. Рыбного цеха.

1.68 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В кондитерском цехе крем допускается готовить в количестве не более потребности:

1. 2-х часовой работы;
2. 3-х часовой работы;
3. Полусмены;
4. **Одной смены;**
5. Для соответствующих выпеченных кондитерских изделий.

1.69 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Срок реализации готовых салатов, винегретов и бутербродов допускается:

1. В течение полчаса с момента приготовления;
2. **В течение 1 часа с момента приготовления;**
3. В течение 1,5 часа с момента приготовления;
4. В течение 2 часов с момента приготовления;
5. В течение 8 часа с момента приготовления;
6. В течение суток с момента приготовления.

1.70 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Температура подачи холодных супов составляет:

1. +5 градусов;
2. +8 - +10 градусов;
3. **+10 - +12 градусов;**
4. +12 - +15 градусов;
5. +15 - +20 градусов;
6. +20 - +25 градусов.

1.71 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде числа и



нажмите кнопку «Ответить»

Охлаждаемая камера для пищевых отходов должна быть в ресторанах с количеством более _____ мест в зале

100

1.72 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Работа временных организаций общественного питания быстрого обслуживания при отсутствии централизованного водоснабжения и централизованной системы канализации

1. Не допускается;
2. Допускается только при подсоединении к системе канализации;
3. Допускается при наличии внешнего туалета, расположенного в радиусе не более 100 м от рабочего места;
4. Допускается при использовании одноразовой посуды;
5. **Допускается при обеспечении определенных требований.**

1.73 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Чистые столовые приборы хранят:

1. Россыпью на подносах;
2. **В специальных ящиках-кассетах ручками вверх;**
3. В специальных ящиках-кассетах горизонтально;
4. В закрытых шкафах.

1.74 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Стол для принятия пищи обязаны убирать:

1. Каждый час;
2. **По мере загрязнения;(50%)**
3. Через равные промежутки времени;
4. По указанию администратора;
5. **После каждого посетителя;(50%)**
6. Перед каждым посетителем.

1.75 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Порядок записи блюд в меню:

1. Определяется метрдотелем;
2. На усмотрение владельца ресторана;
3. По указанию шеф-повара;
4. Зависит от типа ресторана;
5. **Соответствует последовательности подачи блюд;**
6. Согласно рейтингу блюд.

1.76 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Оформленное меню не должно:

1. **Содержать информацию о том, кто приготовил блюдо;**
2. Содержать логотип и название ресторана;
3. Соответствовать стилю ресторана;
4. Легко восприниматься и читаться;
5. Графически отображать образ ресторана;
6. Связывать разные закуски, первые блюда, оставляя ключевые позиции за блюдами, которые обычно предпочитают клиенты.

1.77 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Вид меню, при котором блюда готовят «на заказ»:

1. **Alacarte;**
2. Табльдот;
3. Cartedujour;
4. Шведский стол;
5. Стол-буфет;
6. Цикличное меню.

1.78 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Группа меню за определенный период времени носит название:

1. Alacarte;
2. Табльдот;
3. Cartedujour;
4. Стол-буфет;
5. Шведский стол;
6. **Цикличное меню.**

1.79 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Тип меню, которое предлагает ассортимент блюд на какой-то определенный день:

1. A la carte;
2. Табльдот;
3. **Carte du jour;**
4. Стол-буфет;
5. Шведский стол;
6. Цикличное меню.

1.80 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Тип меню, который предлагает весьма ограниченный ассортимент блюд и

оценивается общей суммой в расчете на 1 человека за все меню:

1. Alacarte;
2. **Табльдот;**
3. Cartedujour;
4. Шведский стол;
5. Стол-буфет;
6. Цикличное меню.

1.81 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»
Какое требование к предприятиям питания гостиницы для обслуживающего персонала не является обязательным?

1. По типу может быть столовая, закусочная, кафе;
2. По специфике деятельности – закрытое предприятие;
3. Максимальное разнообразие меню;
4. **Обязательное наличие аниматора;**
5. Форма обслуживания – самообслуживание;
6. График работы согласован с графиком обеденных перерывов сотрудников.

1.82 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»
Система питания в гостинице, при которой в стоимость проживания включен только завтрак:

1. **ВВ**
2. НВ
3. НВ+
4. FB
5. FB+
6. ALL

1.83 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»
Система питания в гостинице, при которой в стоимость проживания включены все приемы пищи и напитки местного производства в неограниченном количестве:

1. ВВ
2. НВ
3. НВ+
4. FB
5. FB+
6. **ALL**

1.84 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»
Система питания в гостинице, при которой в стоимость проживания включено два приема пищи и безалкогольные напитки?

1. ВВ
2. **НВ**
3. НВ+
4. FB

5. FB+

6. ALL

1.85 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Вид меню, применяемый при организации питания по типу «Все включено»:

1. **Шведский стол;**
2. Alacarte;
3. Табльдот;
4. Стол-буфет;
5. Цикличное меню;
6. Cartedujour.

1.86 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какой вид завтрака входит в цену размещения по типу «Только завтрак»:

1. Расширенный;
2. Английский;
3. Американский;
4. **Континентальный;**
5. Шведский стол;
6. Завтрак с шампанским.

1.87 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Для организации завтраков в ресторане используют 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.

1.88 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Прием заказов на обслуживание в номерах может производиться:

1. В поэтажных буфетах;
2. В ресторане через дежурного администратора по телефону;
3. В ресторане через дежурного администратора лично;
4. В специальных диспетчерских пунктах по обслуживанию номеров;
5. С помощью специальных карточек, которые вешают на ручку двери;
6. **Во всех вышеперечисленных пунктах.**

1.97 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Обслуживание в номерах не предусматривает:

1. Соответствие целевому назначению;

2. Точность выполнения заказа;
3. Своевременность предоставления услуги;
4. **Постоянное присутствие в номере во время приема пищи;**
5. Наличие профессиональной этики.

1.98 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

1. Французский;
2. **Русский;**
3. Немецкий;
4. Американский;
5. Английский;
6. Венский.

1.99 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Вид сервиса, при котором блюда подают с помощью подсобного стола:

1. Шведский;
2. Русский;
3. Немецкий;
4. Американский;
5. **Английский;**
6. Венский.

1.100 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Вид сервиса, при котором блюда подают в порционной посуде:

1. **Американский;**
2. Французский;
3. Русский;
4. Немецкий;
5. Английский.

1.101 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Банкет, который проводят «стоя»:

1. Дипломатический прием;
2. Банкет-чай;
3. **Кофе-брейк; (50%)**
4. **Банкет-фуршет; (50%)**
5. Банкет с полным обслуживанием;
6. Банкет с частичным обслуживанием.

1.102 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Банкет, не предусматривающий накрытие столов:

1. Банкет с частичным обслуживанием;
2. Банкет с полным обслуживанием;
3. Дипломатический прием;
4. Банкет-чай;
5. **Банкет-коктейль;(50%)**
6. **Кофе-брейк.(50%)**

1.103 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какой вид деятельности не входит в перечень основных услуг кейтеринговых предприятий?

1. Обслуживание официальных и деловых приемов;
2. Обслуживание развлекательных и спортивных мероприятий;
3. Социальное обслуживание;
4. **Доставка клиентов к месту жительства после мероприятия;**
5. Разъездной кейтеринг и розничная торговля;
6. Уборка мусора после мероприятия.

1.104 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Особенности питания на круизных лайнерах:

1. Обслуживание происходит только в каютах;
2. В стоимость круиза питание не входит;
3. **Питание всегда входит в стоимость круиза;**
4. В стоимость круиза входят только завтраки;
5. В стоимость круиза входит двухразовое питание;
6. Питание оплачивается дополнительно на круизном лайнере.

1.105 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Буфет в ж/д вагоне обязательно предполагает наличие:

1. **Моечная столовой посуды;(50%)**
2. Моечная кухонной посуды;
3. **Барная стойка;(50%)**
4. Буфетное отделение;
5. Раздаточная;
6. Туалет для персонала.

1.106 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В вагонах- ресторанах раздача горячей пищи производится:

1. С мармитов;
2. Из термосов;
3. С раздаточного стола;
4. **Непосредственно с плиты**

1.107 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В цехах бортового питания контейнеры с установленными в них питанием:

1. Фиксируются на запоры после сервировки;
2. Пломбируются после сервировки;
3. **Пломбируются перед отправкой на борт;**
4. Не пломбируются.

1.108 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа (слово, имя существительное) и нажмите кнопку «Ответить»

Подготовленное и укомплектованное бортовое питание доставляется к воздушному судну посредством _____

Автолифта

1.109 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Бортпроводники должны обслуживать пассажиров бортопитанием :

1. В форменной одежде;
2. В фирменной одежде;
3. В передниках;
4. **В санитарной одежде;**
5. Не имеет значения.

1.110 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Факторы, которые не учитываются при организации питания на борту воздушного судна:

1. **Количество обслуживающего персонала;**
2. Время суток;
3. Класс обслуживания пассажиров;
4. Длительность полета;
5. Национальные особенности питания;
6. Возраст и пол пассажиров.

Групповой проект.

Целью выполнения презентации является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, их систематизация и развитие, а так же сбор реальных данных и получения практических навыков в области организационно-управленческих решений при решении задач по организации питания

Презентация должна показать глубину усвоения студентами теоретического курса дисциплины.

Задачи презентации:



- развить у студента творческие способности, перспективное мышление, вкус к исследовательской деятельности;
- предоставить возможность студенту провести практическое исследование, анализ существующих ситуаций, опирающихся на предвидение и понимание будущего.

Каждый студент может выбрать любую заинтересовавшую его тему. Выбор темы должен быть осуществлен в установленный преподавателем срок.

Требования к презентации:

- презентация выполняется в Microsoft PowerPoint,
- полнота раскрытия темы,
- иллюстративность самостоятельно разработанными схемами.

Критерии оценки презентации

- актуальность, содержание, соответствие содержания теме работы, самостоятельность выполнения работы, глубина раскрытия темы, уровень выполненных исследований, теоретическая и практическая значимость полученных результатов, наличие выводов и рекомендаций, качество оформления.

Студент, не выполнивший презентации по дисциплине, или получивший неудовлетворительную оценку, к экзаменационной сессии не допускается.

Проект оценивается по 35-ти бальной шкале. Учитываются оригинальность идеи, качество и разнообразие используемых методов анализа и расчета, возможность использования продукта в реальной коммерческой жизни, графическое исполнение проекта в виде презентации на 15-18 слайдов.

Оценка в 10 баллов – выполнение части проекта, незаконченность, неаккуратность конечных результатов. Оценка 15 баллов – частичное исполнение проекта, невозможность его реализации в коммерческой жизни, Оценка в 25 баллов – частичное использование современных методов неаккуратное исполнение графической части проекта, недостаточная разработка идеи и ее воплощения. Оценка в 35 баллов подразумевает исполнение проекта с учетом всех предъявленных требований.

Тематика заданий для групповых проектов: разработать мероприятия по совершенствованию деятельности предприятия общественного питания (службы питания гостиничного предприятия) с использованием анализа организационной структуры, организации снабжения, организации складского хозяйства, организации производства по цехам, меню, соблюдения санитарно-гигиенических требований к производству, реализации, хранения продукции, содержанию зданий, гигиены персонала и т.д.

Тематика заданий для докладов и презентаций по разделам 4,5:

1. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика.
2. Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей.
3. Основы технологии производства блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков.
4. Меню. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Оформление меню. 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 – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – Allinclusive т.д.
7. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.
8. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.
9. Формы и методы обслуживания.
10. Особенности организации питания специальных контингентов.
11. 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

Содержание кейса по разделу 6

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

Решение ситуационной задачи

«Встреча и обслуживание гостей с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями»

Подготовка и анализ информации по теме, ознакомление с национальными, религиозными особенностями и традициями питания; демонстрация первичных умений и навыков обслуживания гостей

Варианты заданий:

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.

Задание для группового проекта (4 семестр/6 семестр для заочной формы обучения)

Разработать проект концептуального предприятия питания с маркетинговым обоснованием, выбором целевой аудитории, ассортиментом блюд, закусок, напитков, винной картой, разработкой технико-технологических карт фирменных блюд, дизайн-проектом, компоновкой помещений, структурой производства, характеристикой цехов, фирменным стилем, фирменной одеждой официантов, барменов.

Для промежуточной аттестации студент выполняет итоговое тестирование и решает кейс по заданию для группового проекта.

7.4. Содержание занятий семинарского типа.

Цель семинаров: вооружить будущих бакалавров теоретическими и практическими навыками по технологии и организации общественного питания в гостинице.

Задачи семинаров:

- закрепить теоретические знания;
- ознакомиться с нормативной документацией;
- приобретение студентами теоретических знаний и семинарских навыков оказания услуг питания в гостиницах и других средствах размещения;
- формирование у студентов системы знаний и представлений о современных технологических процессах, технологии и организации питания в гостиницах.

В результате проведения семинарских занятий студенты приобретают необходимые знания и умения в сфере ресторанного сервиса, а именно в вопросах организации службы питания для обеспечения профессиональной деятельности специалистов индустрии гостеприимства.

Виды семинаров:

- академический семинар;
- Case-study
- отчетный семинар;
- семинар-диспут.

7.4. Тематика практических занятий.

Практическое занятие 1-3.

Вид практического занятия: интерактивное практическое занятие.

Тема занятия: «Состояние и перспективы развития сферы питания. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов»

Содержание занятия:

1. Ознакомиться с состоянием и тенденциями развития сферы питания в России.
2. Выявить особенности организации сферы питания в развитых странах. Особенности развития дагестанского рынка услуг питания.
3. Охарактеризовать тенденции развития дагестанского и других региональных рынков услуг питания.
4. Охарактеризовать независимые предприятия питания и операционные цепи в сфере питания.
5. Объяснить значение франчайзинга в сфере питания.
6. Выявить миссии и цели службы Food&Beverages гостинице.
7. Изобразить в виде схемы организационную структуру F&B в зависимости от типа и класса гостиницы.
8. Дать характеристику характеристика отдельных подразделений F&B.

Цель занятия: рассмотреть основные этапы развития индустрии питания в сфере гостеприимства, выявить факторы, влияющие на развитие отрасли, обсудить тенденции



развития дагестанского и других региональных рынков услуг питания, рассмотреть миссию и цели службы питания в гостинице; организационную структуру службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы, выявить назначение и охарактеризовать деятельность отдельных подразделений службы питания.

Практические навыки: закрепить теоретические знания, ознакомиться с состоянием и тенденциями развития сферы питания в России, миссиями и целями службы питания в гостинице, ее оргструктуры; формирование навыков анализа организационной структуры службы питания.

Индустрия гостеприимства, которая объединяет гостиничный, туристический и ресторанный бизнес, относится к одной из самых динамично развивающихся отраслей мировой экономики. Потенциал развития туризма и гостеприимства в нашей стране оценивается как исключительно высокий. Это связано, в первую очередь, с проведением крупномасштабных международных мероприятий – Чемпионат мира по футболу 2018, Саммит АТЭС и др.

По прогнозам ВТО, к 2020 году Россия должна войти в первую десятку стран, как въездному, так и по выездному туризму. Прогнозируемая численность туристов к 2020 году: по въездному туризму – 47,1 млн. туристов в год, или 2,9 % мирового туристского потока, по выезду туристов за границу государства – 30,5 млн. человек в год, что составляет 1,9 % общемирового потока туристов.

При этом сферу туризма и гостеприимства можно оценивать не только как высокодоходный источник вложения средств, но и как мощный потенциал комплексного развития государства в целом. Динамика преобразований в индустрии гостеприимства является мощным катализатором экономического, социального, культурного развития стран и регионов, способствует сохранению культурных ценностей и рациональному использованию природных ресурсов.

К основным тенденциям развития гостиничного бизнеса можно отнести следующие:

- наблюдается повышение деловой активности, что неизбежно вызывает увеличение объемов так называемого "делового туризма", причем не только внутреннего, но и въездного;

- активно развивается строительство отелей в составе многофункциональных комплексов. С точки зрения инвесторов этот способ реализации проектов позволяет дифференцировать объекты по функциональному назначению и, как следствие, снизить риски;

- как показывает мировая практика, повышение доходов населения приводит к тому, что люди все больше путешествуют, в том числе и по родной стране, а значит, останавливаются в гостиницах.

- Россия, заявившая о своей интеграции в европейские структуры, постепенно становится для европейцев (в данном случае - европейских туристов) понятнее, а значит, и привлекательнее.

- предоставление помещений для проведения разнообразных конференций, семинаров, учебных занятий и сопровождающих их выставок и презентаций. При этом основной источник прибыли - не столько аренда помещений, сколько предлагаемый организаторам полный комплекс обслуживания: проживание, питание, заключительный банкет или фуршет;



- заметный рост мотелей в России;
- развитие мини-гостиниц, как одной из альтернативных тенденций развития гостиничного бизнеса в России;
- развитие мировых гостиничных сетей, таких брендов, как Sofitel (Accor Group), Park Inn(Carlson Hotels), Grand Hayatt (Hayatt Hotels), Four Seasons, Best Western International, Mandarin Oriental, InterContinental;

Итак, гостиничный бизнес превратится в мощную индустрию экономики, развивающуюся очень высокими темпами, а значит и услуги питания, как основные, наряду с услугами размещения, будут весьма востребованы.

Результаты рыночных преобразований 90-х годов особенно проявились в сфере общественного питания. Следует отметить следующие основные причины бурного развития отрасли в России:

1. Слабо развитая сфера советского общественного питания не представляла государственной важности и была полностью предоставлена свободным рыночным отношениям.

2. Инвестиции в ресторанный бизнес – наиболее быстро окупаемы. Оборачиваемость денежных средств в ресторанном бизнесе в 4-5 раз выше, чем в розничной торговле. Окупаемость открываемых в 90-х гг. ресторанов составляла 6-12 месяцев. После чего рестораны начинали приносить прибыль.

3. Посещение ресторана в современной России стало одним из средств социальной идентификации, которое в первоначальный период реформ в условиях резкого социального расслоения стало публичным фактором принадлежности к определенной социальной группе.

По количеству ресторанов и кафе лидирует Москва с 9,5 тыс. заведений общественного питания. Санкт-Петербург, являясь вторым городом России по числу населения, также идёт на втором месте по количеству заведений общественного питания - всего 7,5 тыс. На сегодняшний день российский ресторанный рынок не насыщен, эксперты прогнозируют достаточно высокие темпы его роста в ближайшие 5-10 лет. Тенденции развития этого бизнеса на современном этапе определяются совокупностью экономических, социальных, психологических, технологических условий, сложившихся сегодня.

Функционирование предприятий питания как структурного подразделения имеет следующие некоторые особенности по сравнению с общедоступными (городскими ресторанами, барами, кафе и т.д.) и так называемой «закрытой» сети (при промпредприятиях, учреждениях, учебных заведениях и т.д.):

- для предприятий питания существует относительно постоянный контингент посетителей как проживающие, что значительно облегчает планирование объема закупок, производимой и реализуемой продукции общественного питания, трудовых затрат и пр.;
- стоимость завтрака, как правило, включена в стоимость проживания;
- доля прибыли службы питания в общей величине дохода (чистой прибыли) гостиничного предприятия, как правило, выше доли прибыли от других дополнительных услуг;
- время работы ресторана при гостинице больше, чем обычного. В связи с организацией ранних завтраков (как правило, с 7 часов утра).

В связи с поступлением значительной части дохода (до 2/3) от посетителей «с улицы», не проживающих в гостинице, рационально проектирование отдельного входа с

улицы и организация парковочного пространства на территории участка размещения гостиницы.

Роль службы питания как источника дохода практически сравнялась с ролью номерного фонда. Этот факт объясняет пристальное внимание к этой службе – рестораны отелей становятся все более роскошными, число их в одном отеле увеличивается, концептуальная направленность расширяется: появляются специализированные рестораны с европейской, национальными кухнями, кофейни, бары и т.д.

Гостиница – это предприятие, предоставляющее людям, находящимся вне дома, комплекс услуг, важнейшими среди которых (комплексообразующими) являются услуги размещения и питания.

В данном определении указывается на обязательное наличие двух главных услуг в гостинице – размещения и питания. При этом их соотношение между собой может сильно различаться, как наглядно показано на рисунке 1.

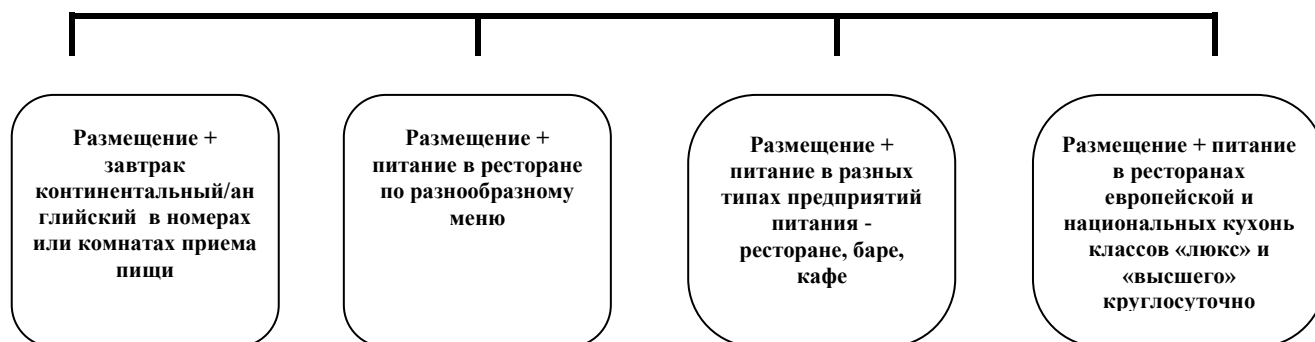


Рисунок 1 – Соотношение услуг питания и размещения в гостиницах

Контрольные вопросы:

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.
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.

Практическое занятие 4.

Вид практического занятия: отчетный семинар.

Тема занятия: «Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов»

Содержание занятия:

1. Изучить теоретические положения по теме.
2. Работа в малых группах.
3. Выполнение заданий: Изобразить в виде схемы организационную структуру гостиничного предприятия на 300-400 номеров общего типа. Использовать международные названия департаментов (служб, отделов).



4. Дать краткую характеристику назначения и роли каждой службы (подразделения) гостиницы.

5. Выполнение заданий: Изобразить в виде схемы организационную структуру службы F&B.

6. Дать краткую характеристику назначения и роли каждого подразделения службы F&B.

7. Выступить с докладом и презентацией по темам 1 блока (отчетный семинар, проведение текущего контроля)

Цель занятия: углубление, систематизация, закрепление знаний по данной теме; проведение текущей аттестации.

Практические навыки: закрепить теоретические знания, научиться изображать и анализировать структуру службы питания в гостиницах различных типов и классов.

Услуги питания могут быть представлены в разном виде - от завтрака в номере либо в специальном помещении до комплекса услуг питания.

Среди типов гостиничных предприятий, не предоставляющих питание или предлагающих крайне ограниченный набор услуг питания, можно отметить апарт – отели, отели – гарни, частные гостиницы типа ВВ (“BedandBreakfast”) и гостевые дома, где предоставляется только размещение.

Апарт-отели отличаются длительным сроком проживания, номера квартирного типа оборудованы кухней со всем необходимым инвентарем и рассчитаны на самостоятельное приготовление гостями еды.

Частные гостиницы типа “BedandBreakfast” (ночлег и завтрак) отличаются малой вместимостью и расположены в пригороде или сельской местности. Владельцы данных предприятий, как правило, проживают здесь же и предлагают своим гостям различные варианты завтрака, чем и ограничивается набор предоставляемых здесь услуг.

ОТЕЛЬ-ГАРНИ также относится к гостиничным предприятиям, предоставляющим крайне ограниченный набор услуг, а именно размещение, иногда может предоставляться континентальный завтрак.

В отличие от вышеперечисленных, в большинстве гостиничных предприятий служба питания все же играет важную роль. Основными задачами ее организации являются предоставление питания гостям, как неотъемлемой части комфортного проживания и получение дополнительной прибыли предприятия.

Несмотря на то, что служба питания усложняет работу гостиницы, ее правильная организация обеспечивает 30 – 50% общего дохода предприятия, особенно в периоды низкой загрузки гостиницы при условии обслуживания нерезидентов. И чем выше класс отеля, тем значительнее роль ресторана, так как хороший ресторанный сервис повышает престиж гостиницы, способствует развитию лояльности клиентов.

Основными миссиями службы питания в гостинично-туристическом комплексе являются:

- предоставление полноценного сбалансированного питания;
- стимулирование сбыта гостинично-ресторанного продукта, формирование новых потребностей;
- организация банкетного и кейтеринг-обслуживания
- реализация законов исключительного гостеприимства.

Принята дифференциация гостиничных услуг на основные, сопутствующие и дополнительные по значимости.

Для наиболее эффективного продвижения основного продукта на рынок необходимы сопутствующие продукты, которые способствуют процессу использования основного и позволяют существенно увеличивать прибыль гостиницы. К ним, например, могут относиться услуги питания, услуги по оформлению виз, организации специального медицинского обслуживания, предоставлению телефонной связи в номерах, транспортные услуги, услуги прачечной и химчистки и т. д. Разработка конкретного набора сопутствующих услуг производится с ориентацией на определенный сегмент рынка. Дополнительные продукты помогают выгодно позиционировать данный продукт и отличить от конкурирующих с ним.

При организации деятельности по предоставлению услуг питания при гостиничном предприятии используют два подхода. В первом случае путем выделения структурного подразделения – службы питания, в составе которых разнообразные по типам и классам предприятия с разным режимом работы. Другой способ – это предоставление в аренду гостиничных площадей для размещения на них предприятий питания, не являющихся структурной единицей отеля и не принадлежащих его владельцу.

Иногда бывает рационально помещения блока общественного питания гостиницы со всем оборудованием сдавать в аренду какому-либо профессиональному ресторатору, а в договоре аренды оговариваются условия, необходимые для удовлетворения потребностей постояльцев гостиницы. Если же ресторан (один или несколько) находится в структуре отеля, то он относится к службе питания (FoodandBeverageDepartment, CateringDepartment), во главе которого стоит директор, входящий в состав правления отеля.

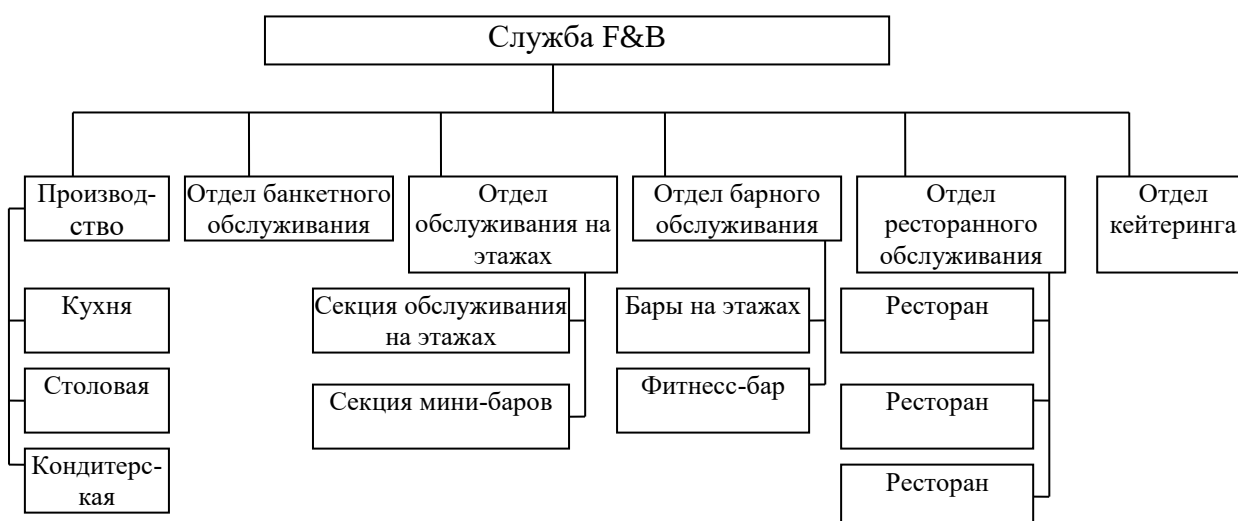


Рис. 2 - Структура службы питания в гостинице

Сведения о том, что гостиничный ресторан чаще всего принадлежит гостинице, подтверждают в Федерации рестораторов и отельеров. Аргументируется это тем, что ресторанный бизнес в гостинице является очень доходным делом. Рестораны в гостиницах стабильнее, потому что гарантированно загружены во время завтрака, почти полностью загружены при проведении конференций, а если сервис и меню находятся на достойном уровне, то полная загрузка ожидаема и вечером. В отличие от городских ресторанов,

которые используют проведение бизнес-ланчей для дневной загрузки, а вечером либо привлекают посетителей чем-то особенным, либо бравируют удобным местоположением или специально заниженной ценой. Сегодня ресторанам в гостиницах уделяется особенное внимание. Все чаще среди владельцев отелей, санаториев, пансионатов возникает желание поднять уровень оказываемых услуг до международных стандартов. И здесь служба питания рассматривается как самое важное и сложное направление.

Помимо службы Food&Beverage, в структуре гостиницы выделяют следующие подразделения:

- служба приема и размещения (reception)
- служба обслуживания номерного фонда (HauseKeeping);
- административная служба (Finance&Administration);
- коммерческая служба (Sale&Marketing);
- служба бронирования, call-центр (может относиться к службам приема и размещения и коммерческой);
- инженерно-техническая служба;
- отдел кадров - управления и развития персонала (HR – HumanResources)
- вспомогательные и дополнительные службы.

Все без исключения службы имеют одну общую цель – удовлетворение потребностей клиентов. Все услуги гостиничного предприятия дополняют друг друга, в большинстве случаев являются взаимосвязанными и воспринимаются гостем как единое целое. Негативное впечатление, полученное гостем в одной службе, сведет на «нет» усилия, затраченные сотрудниками всех других подразделений. Нельзя недооценивать тот факт, что от четкого и слаженного взаимодействия служб зависит успех и имидж гостиничного предприятия в целом

Служба питания сотрудничает:

- со службой HauseKeeping – стирка, глажение и ремонт столового белья и униформы;
- с административной службой – управленческие, организационные вопросы, закупки;
- с коммерческой службой – финансовая деятельность, реклама и PR, маркетинговые исследования;
- с инженерно-технической службой – ремонт мебели и оборудования предприятий питания, поддержание в надлежащем состоянии всех инженерных систем (водопровод, отопление, энергоснабжение, кондиционирование и вентиляция);
- с дополнительными службами – цветочное оформление торговых залов, фото-услуги, продажа периодических изданий, обмен валюты и т.п.

Структура управления – совокупность и соподчиненность взаимосвязанных организационных единиц или звеньев, выполняющих определенные функции.

Одна из возможных схем управления в службе питания отеля представлена на рис. 3.



(сменные и банкетные)	ответственные за обслуживание номеров		мероприятий или банкетный менеджер
-----------------------	---------------------------------------	--	------------------------------------

Рис. 3 - Схема управления в службе питания

Универсальной организационной структуры, применимой для любой службы питания, не существует. Определяющими факторами являются размер гостиницы, ее категория, назначение, месторасположение.

В структуре службы питания обычно выделяют три основные группы персонала: менеджеры, работники торговой группы, работники производства.

Контрольные вопросы

1. С какими службами и по каким вопросам служба F&Vсотрудничает с другими подразделениями гостиницы?
2. Назовите подходы к организации службы F&Vгостиничного предприятия. Укажите преимущества и недостатки каждого.
3. Чем отличается схема управления и организационная структура службы F&V?
4. Каковы отличия в организации работы ресторана при гостинице и городского общедоступного ресторана?
5. Охарактеризуйте требования к работникам производства.
6. Охарактеризуйте требования к обслуживающему персоналу.
7. Должностные обязанности менеджеров службы питания.

Практическое занятие 5.

Вид практического занятия: работа в малых группах, семинар-диспут.

Тема занятия: «Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Физиологические принципы построения пищевых рационов»

Содержание занятия:

1. Ознакомиться с принципами составления рационов проживающих.
2. Физиологические принципы построения пищевых рационов.
Сбалансированность основных веществ в питании.
3. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма.

Цель занятия: изучение принципов организации рационального питания; составления рационов проживающих, формирование навыков составления рационов для организованных контингентов питающихся.

Практические навыки: закрепить теоретические знания, изучить принципы составления научно-обоснованных рационов питания.

Основной принцип рационального питания, реализуемый при организации питания организованных контингентов проживающих в гостиницах, соответствие качественного и количественного состава пищи физиологическим и энергетическим потребностям организма.



Рациональное питание невозможно без правильного режима питания, который предусматривает соблюдение количества приемов пищи, времени приема пищи (промежутков между отдельными приемами пищи, продолжительности каждого приема пищи, времени от сна до первого приема пищи и от последнего приема пищи до сна), рациональное распределение ее по весу, объему и энергетической ценности. Режим питания оказывает существенное влияние как на отдельные показатели обмена веществ и функциональное состояние органов и систем, так и на показатели, характеризующие общее состояние организма.

Характер питания здорового человека зависит от индивидуальных особенностей: возраста, интенсивности труда, физической нагрузки, двигательной активности и т.д.

Физиологическим требованиям организма наиболее соответствует четырехразовый режим питания или по крайней мере трехразовый (если человек склонен к ожирению) с промежутками не менее двух и не более пяти часов. Тогда максимально используются вещества продуктов, они легче перевариваются и усваиваются. При трехразовом питании утром следует принимать одну треть пищи, в обед - половину, а вечером - остальную часть.

Во время приема пищи нужно соблюдать определенный порядок подачи блюд к столу. Так, сначала нужно подавать холодные закуски, затем горячий суп. Такой порядок приема пищи возбуждает аппетит и выделение желудочных соков и подготавливает пищеварительную систему к основной пище. Сладкое подается в конце, так как для усвоения сахаров почти не требуется пищеварительных соков и сладкий вкус приостанавливает выделение пищеварительных ферментов, придавая ощущение законченности приему пищи.

Совокупность всех изложенных принципов составляет основу рационального (сбалансированного по всем основным пищевым и биологически активным веществам) питания человека.

Рациональное питание в гостиничных предприятиях – основа здоровья туристов. Питание туристов должно быть источником пластических и энергетических ресурсов, регуляторных и защитных факторов. Для туристов особенно важно, чтобы в состав пищи входили вещества, способствующие улучшению адаптационных процессов, поскольку организм испытывает определенное напряжение в связи с изменением климатических условий по сравнению с теми, которые были в местах постоянного жительства, а также с переходом от трудовой деятельности к активному отдыху.

Питание туристов в санаторно-курортных средствах размещения с учетом требований и положений рационального питания осуществляется, преимущественно, на основе 7-и дневного заказного меню, научной основой которого служат «Нормы физиологических потребностей в основных веществах и энергии для различных групп населения».

Формирование многодневных рационов питания туристов осуществляется путем расчета пищевой ценности и стоимости отдельных блюд и непосредственного составления комплексных рационов.

При трехразовом питании, в среднем, количество белков, жиров и углеводов распределяют в следующем соотношении и объеме: завтрак – 30-35 % = 600 г, обед – 40-45% = 1000 г, ужин – 25-30 % = 500 г.

Количество пищи, принятой во время завтрака, должно быть рассчитано на 4 – 5 часов. На завтрак рекомендуется подавать яичные, мучные, творожные, мясные и рыбные блюда, холодные блюда и закуски с широким использованием гастрономических



изделий, горячие напитки, кондитерские изделия. В международной практике стали традиционными несколько видов завтраков, а именно континентальный и английский, которые включают вышеизложенный продуктовый набор.

Рациональным (сбалансированным) называется такое питание, которое обеспечивает энергетические и пластические потребности организма в процессе жизнедеятельности.

Основные положения рационального питания изложены в теории сбалансированного питания, разработанной известным специалистом в области науки о питании академиком АМН А.А.Покровским, в которой сформулированы современные представления о качественных и количественных потребностях человека в основных пищевых веществах, энергии и других незаменимых факторах питания. Установлено, что в организм человека с продуктами питания должны поступать необходимые вещества (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, микроэлементы, витамины) не только в нужных количествах, но и в определенных оптимальных для усвоения соотношениях. Многие из этих веществ являются незаменимыми, так как они не могут синтезироваться в человеческом организме и нормальная жизнедеятельность без них невозможна. Каждый знает, что пища состоит из белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и воды. Остановимся на каждой из этих составных частей в отдельности.

Белки. Белки - сложные высокомолекулярные соединения, состоящие из аминокислот, которых в природе около 20. 8 из них для взрослого организма являются незаменимыми.

Содержащие все незаменимые аминокислоты белки полноценны для организма, к ним относятся белки мяса, рыбы, молока, молочных продуктов, яиц. Организм должен получать 65% полноценных и 35% неполноценных белков.

Белок выполняет следующие функции:

- строительства клеток;
- источника энергии;
- выработки некоторых гормонов и нейротрансмитеров (химических соединений, выделяемых при раздражении нервными клетками и вызывающих соответствующие биологические реакции организма);
- образования необходимых для деторождения зародышевых клеток. При полной утилизации в организме 1 грамм белков выделяет 4,1 килокалории энергии. Ребенку нужно около 60г белка в день; юноше - около 90г; взрослому - из расчета 1 г на 1кг веса: женщине - не менее 55г, мужчине - 70г в день.

В дополнение к указанному выше количеству взрослому нужно не менее 15% белка для энергетических расходов.

Жиры. Жиры являются в первую очередь энергетическим материалом, при утилизации 1г жира в организме выделяется 9,0 ккал энергии.

Жир также обеспечивает теплоизоляцию нашего организма и выполняет функцию механической защиты. Последнее видно из такого примера: мы не замечаем тяжести своего тела, когда стоим.

Жиры используются организмом и в пластических целях. Жирные кислоты входят в состав клеточных образований - мембран, гормонов, нервной ткани. Образуя с белками комплексные соединения, жиры способствуют клеточному обмену веществ.

Суточная норма потребления жиров для человека средних лет близка к 100г в сутки, что составляет около 30% общей энергетической ценности пищи. При этом на долю растительных жиров должно приходиться 20-30%, т.е. 20-30 г.



Биологическая ценность жира определяется не только его высокой энергетической ценностью, но и содержанием незаменимых полиненасыщенных жирных кислот - линолевой, линоленовой, арахидоновой, ряда жирорастворимых витаминов.

Полиненасыщенные незаменимые жирные кислоты регулируют жировой обмен, понижают уровень холестерина в крови, т.е. имеют существенное значение в профилактике атеросклероза, способствуют укреплению стенок кровеносных сосудов, предохраняют печень от ожирения. При недостатке этих кислот в рационе питания отмечаются значительные расстройства здоровья: нарушаются нормальное развитие растущего организма, структура и функции клеточных образований (мембран), ухудшается состояние кожных покровов.

Потребность человека в незаменимых полиненасыщенных жирных кислотах составляет 2-6 г в сутки, в пожилом возрасте эта норма может быть увеличена до 10-15 г.

Углеводы. Из всех потребляемых человеком веществ углеводы являются главным источником энергии. В среднем на их долю приходится от 50 до 70% энергетической ценности дневного рациона.

Основные углеводы пищи - это сложные сахара, так называемые полисахариды: крахмал и гликоген, построенные из большого числа остатков простых Сахаров, или моносахаридов (глюкозы, фруктозы, галактозы и др.).

Суточная потребность в углеводах для взрослого человека, занятого умственным или легким физическим трудом, колеблется от 400 до 500г; для лиц пенсионного возраста эта норма снижается до 300-400г.

При организации рационального питания не следует забывать, что поступление в организм углеводов должно соответствовать энергозатратам.

Определенную роль в организме человека *играют* углеводы, известные под названием балластных веществ. К ним относятся клетчатка и пектин. Соединения эти плохо усваиваются, но они благоприятны для кишечника: усиливают перистальтику, нормализуют жизнедеятельность полезной микрофлоры, подавляют размножение гнилостной микрофлоры.

Рациональным называется питание, достаточное в количественном отношении и полноценное в качественном, основа которого сбалансированность, т.е. оптимальное соотношение основных веществ.

Основы сбалансированности в соотношении белков, жиров, углеводов в пропорции 1: 1: 4; обеспечение суточной энергетической ценности за счет правильного подбора белков (15% суточной энергетической ценности, причем белки животного происхождения должны составлять не менее половины общего количества белка), жиров (30% суточной энергетической ценности) и углеводов (55%); 75-80% общего количества жира должны составлять животные жиры и 20-25% - растительные масла.

Полноценные наборы продуктов питания характерны для более развитых стран. Это относится, прежде всего, к развитым странам Европы, где достижение высокого жизненного уровня - одна из главных задач планомерно проводимой экономической политики. Весьма высок общий уровень продовольственной обеспеченности в развитых странах Западной Европы, в США, Канаде, Австралии.

Таким образом, при организации рационального питания различных категорий туристов необходимо учитывать значение отдельных пищевых веществ для организма и



особенности состава их источника. При каждом приеме пищи организм туриста должен получать все основные вещества в рекомендуемых соотношениях.

Контрольные вопросы

1. Физиологические принципы построения пищевых рационов.
2. Сбалансированность основных веществ в питании.
3. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма
4. Классификация белков, роль в питании, потребность организма
5. Классификация жиров, роль в питании, потребность организма
6. Классификация углеводов, роль в питании, потребность организма
7. Классификация витаминов, роль в питании, потребность организма
8. Классификация минеральных веществ, роль в питании, потребность организма

Практическое занятие 2.

Вид практического занятия:.

Тема занятия: «Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные «школы» питания»

Содержание занятия:

1. Рассмотреть понятия энергетической, биологической, пищевой ценности пищи
2. Рассмотреть основные подходы к формированию рационов питания
3. Изучить понятие режима питания
4. Современные школы питания и их характеристика. вегетарианство, макробиотика, питание по группе крови, гемокоду, теории доктора Аткинса, Монтиньяка, лечебное голодание Брэгга

Цель занятия: способствовать формированию знаний об энергетической, биологической, пищевой ценности пищи и современных школах питания.

Практические навыки: закрепить теоретические знания, изучить понятия энергетической, биологической, пищевой ценности пищи, охарактеризовать современные школы питания.

Можно выделить группу потребительских свойств, которые являются общими для всех товаров. К таким свойствам относятся: пищевая, биологическая, энергетическая и физиологическая ценность продуктов.

Энергетическая ценность пищевого продукта характеризует его усвояемую энергию, ту долю суммарной энергии химических связей белков, жиров и углеводов, которая может высвобождаться в процессе биологического окисления и использоваться для обеспечения физиологических функций организма. Величина этой энергии зависит главным образом от степени усвоения питательных веществ данного пищевого продукта. Усвоение питательных веществ из продуктов животного происхождения выше, чем их растительных.

Это количество энергии, которая образуется при биологическом окислении находящихся в продукте жиров, углеводов и белков.



Человек ест, чтобы утолить голод. Однако утоление чувства голода не равнозначно рациональному питанию.

Рациональное питание заключается в удовлетворении многообразных потребностей организма как здорового, так и больного человека. Кратко можно было бы свести эти потребности к следующему:

- формирование новых и восстановление изношенных тканей организма;
- обеспечение энергетических затрат, необходимых для поддержания жизни и трудовой деятельности человека;
- регулирование жизненных процессов организма.

Наука о питании устанавливает, какая пища необходима человеку, как с точки зрения качества, так и количества. Она выясняет также отрицательное воздействие нехватки в пище того или иного компонента.

Благодаря развитию этой отрасли, можно определить необходимый состав продовольственных продуктов, что дает возможность разработать правильный рацион питания, полностью удовлетворяющий потребности человеческого организма в зависимости от возраста, характера работы, состояния здоровья и бытовых условий.

Пищевые компоненты можно разделить на шесть групп, а именно:

- белки,
- минеральные вещества,
- витамины,
- углеводы,
- жиры,
- вода.

Белки, а также некоторые минеральные вещества и вода служат для формирования человеческого организма — тела, костей, зубов, крови, кожи и т. д. Поэтому их называют строительным материалом.

Витамины и ряд минеральных соединений входят в состав ферментов и гормонов, регулирующих процессы обмена веществ, и поэтому их относят к регулирующим ингредиентам.

Известно, что в теле взрослого человека, весящего около 70 кг, содержится около 40 кг воды, 15 кг белка, 7 кг жира, 3 кг минеральных солей, 0,7 кг углеводов.

Но организм — это не склад, где все заложенное хранится в неприкосновенном виде. В теле человека постоянно происходят процессы обмена, одни вещества сгорают, окисляются, выводятся, и взамен нужны новые вещества, причем самого различного назначения.

Количество энергии, выделяемой при усвоении того или иного пищевого продукта, называется энергетической ценностью, или энергетической ценностью, этого продукта. Потребность в различных пищевых веществах и энергии зависят от пола, возраста и характера трудовой деятельности.

Для правильного составления рациона питания с учетом характера трудовой деятельности специалисты в области гигиены питания подразделяют всех взрослых людей (18-59 лет) на пять групп. К первой относятся те, чья работа не связана с физическим напряжением или требует значительных физических усилий; люди, занятые умственным трудом, работающие на ЭВМ, диспетчеры и другие, работа, которая связана с определенным нервным напряжением (педагоги, секретари, делопроизводители).

Ко второй группе люди, занятые легким физическим трудом - работники сферы обслуживания, медсестры, работники НИИ и др.

К третьей группе - работники среднего по тяжести труда: станочники, слесари, врачи-хирурги, водители автотранспорта, полиграфисты.

Четвертая группа - люди, занятые тяжелым физическим трудом: строительные рабочие, работники газовой, деревообрабатывающей, нефтяной, целлюлозно-бумажной промышленности, плотники.

Таблица 7

Рекомендуемые нормы потребления энергии и белка для взрослого населения различных групп интенсивности труда (в сутки).

Группы интен- сивности труда	Возрастные группы	Мужчины			Женщины		
		Энергетическая цен- ность, ккал.		Белки, г.	Энергетическая цен- ность, ккал.		Белки, г
		В сред- нем	Пределы колебаний		В сред- нем	Пределы колебаний	
1-я	18-29	2450	2300-2600-	72	2000	1800-2100	61
	30-39	2300	2150-2500	68	1900	1750-2100	59
	40-59	2150	2000-2300	65	1800	1700-1950	58
2-я	18-29	2800	2600-3200	80	2200	2100-2150	66
	30-39	2650	2500-3000	77	2150	2000-2400	65
	40-59	2500	2300-2800	72	2100	1950-2300	63
3-я	18-29	3300	3200-3700	94	2600	2500-2900	76
	30-39	3150	3000-3500	89	2550	2400-2800	74
	40-59	3000	2800-3300	84	2500	2350-2700	72
4-я	18-29	3850	3700-4200	108	3050	2900-3300	87
	30-39	3600	3500-4000	102	2950	2800-3200	84
	40-59	3400	3300-3700	96	2850	2700-3100	82
5-я	18-29	4200	больше4200	117	—	—	—
	30-39	4000	больше4000	111	—	—	—
	40-59	3700	больше3700	105	—	—	—

Биологическая ценность продуктов питания характеризуется содержанием в них «незаменимых факторов» питания, таких как витамины, минеральные вещества, незаменимые аминокислоты белков и ненасыщенные жирные кислоты жиров, которые не могут синтезироваться человеческим организмом и поэтому должны поступать с пищей.

Пищевая ценность продуктов питания характеризуется содержанием в них основных веществ и воды, органолептическими свойствами пищи (вкус, цвет, запах, внешний вид и консистенция), а также ее безвредностью (отсутствие радиактивных веществ, непищевых красителей, солей тяжелых металлов и т.д.)

Биологическая ценность пищевого продукта отражает его способность удовлетворять потребность организма в незаменимых аминокислотах. Для ее определения используют методы оценки качества белка пищевых продуктов. Это показатель качества



пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.

Биологическая ценность пищевого продукта отражает его способность удовлетворять потребность организма в незаменимых аминокислотах. Для ее определения используют методы оценки качества белка пищевых продуктов.

Один из них основан на сравнении аминокислотного состава белка оцениваемого продукта с аминокислотным составом стандартного (идеального) белка.

К показателям биологической ценности продуктов питания по качеству пищевых белков, определяемым простыми расчетными методами, можно отнести следующие:

- отношение содержания незаменимых аминокислот и общего азота белка в 100 г белка, выраженное в граммах незаменимых аминокислот на 1 г азота;
- количество незаменимых аминокислот в 100 г белка.

О биологической ценности продуктов питания можно судить также по их липидному компоненту, в частности по качественному составу полиненасыщенных жирных кислот.

Пищевая ценность продуктов питания дает наиболее полное представление обо всех его полезных свойствах, включая энергетическую и биологическую ценность. Пищевая ценность питания является интегральным выражением биологической и энергетической ценности, перевариваемости и усвояемости продукта, вкусовых достоинств, а также безвредности и биоактивности. Пищевая ценность - понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию и органолептические достоинства. Характеризуется химическим составом пищевого продукта с учетом его потребления в общепринятых количествах.

Физиологическая ценность продукта характеризуется наличием в нем полезных элементов, необходимых для осуществления процессов основного обмена веществ в организме. Она отражает также влияние потребляемых продуктов на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную и другие системы организма, устойчивость к инфекционным заболеваниям. Например, кофеин в чае и кофе возбуждающе действует на нервную и сердечно-сосудистую системы.

Физиологическая ценность кисломолочных продуктов заключается в том, что они благотворно влияют на деятельность кишечника.

Определяется составом и соотношением химических веществ, усвояемостью, энергетической и биологической ценностью (содержанием в определенном соотношении незаменимых аминокислот, витаминов, минеральных веществ, полиненасыщенных жирных [кислот](#)).

Для поддержания нормальной жизнедеятельности организма человека, возмещения его энергетических затрат и восстановления тканей необходимы питательные вещества. Последние поступают в организм вместе с пищей, которая является источником энергии, строительным материалом и участвует в регулировании процесса обмена веществ.

Под **физиологической ценностью** продуктов подразумевают влияние содержащихся в них веществ на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную и другие системы человека, а также на сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.

Усвояемость пищевых продуктов определяется коэффициентом усвояемости, который показывает, какая часть продукта в целом используется организмом. Усвояемость зависит от внешнего вида, вкуса и аромата продукта, консистенции, качества



и количества пищевых веществ, содержащихся в нем, а также от физиологического состояния организма. При смешанном питании усвояемость белков равна 84,5%, жира - 94%, углеводов - 95,6%.

Входящие в рацион питания продукты должны содержать в достаточном количестве вещества, необходимые для получения энергии, обмена веществ, построения тканей человеческого организма. В зависимости от характера выполняемой работы необходимо в сутки 3000-4500 ккал.

По теории сбалансированного питания энергетическая ценность продуктов должна соответствовать естественному обмену веществ.

Очень важную роль играет **режим питания**. Режим питания включает в себя следующие понятия: количество приемов пищи, интервалы между ними, распределение энергетической ценности рациона между определенными приемами пищи, время первого и последнего приемов пищи по отношению ко сну, продолжительность каждого приема пищи.

Наиболее рационально четырехразовое питание, когда создается равномерная нагрузка на пищеварительный тракт и обеспечивается наиболее полноценная обработка пищи. Еда в одно и то же время вырабатывает рефлекс на наиболее активное выделение желудочного сока. Суточный рацион при четырехразовом питании распределяется в зависимости от распорядка дня и привычки. В любом случае последний раз надо есть не еже чем за 2-3 часа до сна.

Далее рассмотрим основные школы питания.

Вегетарианство. Первое упоминание о вегетарианстве было ещё в 6 в. до н. э. После падения Рима вегетарианство забылось и возродилось вновь в Европе в 18 веке. Вегетарианство – это система питания, которое исключает употребление в пищу мясных продуктов. Сторонники вегетарианства утверждают, что употребление растительной пищи ведёт человека к более «чистой жизни». Они считают вегетарианство не только системой питания, но и своеобразной философией. Вегетарианцы считают мясную пищу вредной для здоровья. По их мнению, мясо делает людей агрессивными, злыми и раздражительными. Особенно, по мнению вегетарианцев, мясо плохо действует на детей.

Мясо – это довольно высококалорийный продукт, который богат белком. В мясе находятся незаменимые аминокислоты. Считается, что лучше не отказываться от употребления мяса, но и не приводить к его избытку в рационе. Большое количество мяса повышает нагрузку на печень и повышает риск ожирения.

Школа лечебного голодания также имеет свою историю и поклонников. Сторонники лечебного голодания в своих выводах единодушны: во время вынужденного длительного голодания живой организм погибает не от истощения, а от самоотравления продуктами распада. Физиотерапевт Поль Брэгг, основатель метода оздоровительного голодания использует в своей методике ежедневные суточные голодания и голодания в течение 7-10 дней, применяя различные процедуры для вывода из организма продуктов распада (очистительные клизмы, массаж, ванны, прогулки на свежем воздухе).[4] Он считает, что в результате голодания организм освобождается от вредных веществ (шлаков), источниками которых являются загрязненные продукты питания, вода и воздух, лекарства. От далеких предков человек унаследовал способность переносить относительно длительные периоды голода. Сторонников такого метода воздействия на организм столько же, сколько и противников. Некоторые механизмы голодания еще недостаточно изучены. При голодании организм испытывает стресс. При стрессе возникают приспособительные реакции, которые могут быть как полезны, так и вредны.



При двухнедельном голодании вначале выражено чувство голода. Запах и вид пищи раздражает, вызывает некоторую агрессивность. Появляется урчание в животе, «сосание под ложечкой», повышенное слюноотделение. Отмечаются головные боли, слабость, раздражительность, перепады настроения, нарушение сна, головокружение. Происходит быстрая потеря массы тела (0,8—2 кг в сутки) за счет расхода углеводов, а именно запасов гликогена в печени и в скелетных мышцах. Это сопровождается потерей воды. На 4-7 сутки на фоне дефицита углеводов источником энергии становятся жиры. Мобилизация жиров ведет к увеличению содержания в крови продуктов их распада. Кислотно-щелочная реакция крови сдвигается в кислую сторону, что является причиной плохого самочувствия. Выражена слабость, сонливость днем и бессонница ночью, язык покрыт серо-белым налетом, во рту ощущается сухость и неприятный привкус. Обостряется жажда, а чувство голода притупляется. В связи со снижением темпов обмена веществ человек мерзнет. Снижается артериальное давление, замедляется пульс, возможны обморочные состояния. Потеря веса составляет 0,3—0,5 кг в сутки за счет распада жиров. На 7-14 сутки состояние человека заметно улучшается. Исчезает слабость, сухость во рту, язык очищается от налета. Появляется бодрость. Потеря массы составляет 0,1—0,2 кг в сутки.

При голодании рекомендовано питье (не менее 1,5 л в сутки), очистительные клизмы, душ, длительные прогулки (около 3 часов). Кратковременное воздержание от пищи не требует наблюдения врача при отсутствии серьезных заболеваний. Длительное голодание может быть опасным. Люди с опытом голодания обычно говорят, что легко пережили этот период. Это объясняется тем, что они начали голодать сознательно, вдохновившись чьим-либо примером или изучив соответствующую литературу. Кроме того, в последней фазе голодания (примерно 7-10-й день) наступает состояние эйфории, подъема.

Длительное голодание может обострить хронические заболевания, а во многих случаях оно противопоказано. При голодании в первую неделю содержание витаминов в крови снижается в 1,5—3 раза, происходят потери минеральных солей, что может стать причиной судорог и нарушений работы сердца. Удивительно, но люди с избыточной массой тела переносят голодание труднее всего. Обменные процессы у них замедленные, отсюда и проблемы с утилизацией лишнего жира. Их организм в начале голодания тратит в основном углеводы (гликоген), а потом начинает использовать собственные белки, так как он не приспособлен к переработке жиров.

Голодание - хорошее мотивационное средство, для того чтобы пересмотреть свой рацион, изменить образ жизни, поверить в свои силы. Длительное воздержание от пищи приводит к застою желчи в желчном пузыре и образованию камней. Вот так регулярное «голодание ради здоровья» приводит к хроническому холециститу. Для спортсменов, занимающихся фитнесом, периодическое недлительное голодание допустимо.

Остановимся на еще одной системе питания – раздельном питании. Эта система рекомендуется ее последователями как панацея от многих бед: ожирения, заболеваний пищеварительных органов, раковых заболеваний и т.п. Известно множество статей и книг, призывающих не употреблять одновременно углеводы и белки. На этом построена, в частности, так называемая система раздельного питания, в основе которой лежит разделение всех продуктов на «кислые» и «щелочные», высокобелковые и богатые углеводами. Особая группа — «нейтральная» пища, то есть жиры, молочнокислые



продукты, сыры, орехи, ягоды. Питание должно быть организовано так, чтобы пищи с разным химическим составом употреблялась с разрывом во времени.

Современные физиологи питания скептически относятся к теории раздельного питания, прежде всего потому, что практически не существует «чистых» белков, углеводов, жиров. Большинство природных продуктов содержат все эти составляющие, хотя и в различных пропорциях. Однако система Шелтона находит последователей, желающих быстро похудеть и укрепить здоровье. Возможно кратковременное использование системы раздельного питания полезно для оздоровления организма, например в виде разгрузочных дней, но ни в коем случае нельзя полностью переходить на такую систему. Этот метод быстрого сбрасывания веса известен с незапамятных времен. Согласно заявлениям сторонников данной системы, она способствует нормализации обмена, увеличению или уменьшению веса, а также помогает бороться с болезнями.

В последнее время получил распространение **вариант раздельного питания по Монтиньяку**. Данный метод предназначен, прежде всего, для сброса веса. В нем особый упор делается на исключение из пищи «плохих» углеводов с высоким гликемическим индексом, а также предотвращение потребления одновременно углеводов и жиров. Как и Шелтон, Монтиньяк строит свои теории на неверно понятых основах биохимии питания. Его метод не обоснован с научной точки зрения, однако содержит несколько полезных моментов (исключение из пищи сахара, замена белой муки на неочищенную).

Диета доктора Аткинса является праматерью всех высокобелковых диет. На основе этой диеты выросла и «низкокалорийная» система, и «анаболическая» диета Биасолотто, и множество других экстремальных подходов. Доктор Аткинс советует потреблять в основном белок и зелень, практически избегая крахмала. По его мнению, таким образом можно «выправить» чувствительность к инсулину, нарушенную избытком углеводов в пище, и успешно сбрасывать вес. Увы, несмотря на дифирамбы, до сих пор раздающиеся в адрес диеты, она не заслуживает серьезного внимания. Выше уже говорилось о недостатках, присущих исключительно мясному рациону, таких, как кетоз и избыток насыщенного жира. А в диете Аткинса (в отличие от системы Биасолотто) планируется постоянное питание прежде всего мясом. Тем не менее при кратковременном применении подобные диеты (под наблюдением врача) оказались эффективными для сброса жира, причем липидный профиль крови практически не изменился.

Ротационные диеты основаны на циклическом чередовании энергетической ценности рациона с соответствующим подбором продуктов. Длительность цикла может быть разной, причем не всегда оптимальной. Пример — годовой цикл культуриста, выступающего раз в год: 8 месяцев набора массы, 4 месяца сброса жира. Эффективность близка к нулю, если не использовать специальные медикаменты (стероиды, термогены, диуретики). Более рациональны системы с меньшими циклами, максимум 1-2 месяца. При этом организм не успевает привыкнуть к новому режиму и реагирует нужным вам образом.

Пожалуй, самой новомодной является **система питания по группам крови или по гемокodu**. По мнению доктора натуропатии Адамо, группы крови сформировались в зависимости от питания и образа жизни, поэтому организмы современных людей с разными группами крови по-разному реагируют на одну и ту же пищу. Как утверждает доктор Адамо, у самых древних людей была кровь первой группы. Эти люди были охотниками и питались, в основном, мясом. Далее население стало увеличиваться и испытывать недостаток пищи. Наши предки стали возделывать

землю, чтобы питаться продуктами земледелия — злаками и корнеплодами. Таким образом, вторая группа крови сформировалась под влиянием растительной пищи. Приручение скота и употребление молока и молочных продуктов привело к появлению третьей группы крови, а четвертая появилась позднее всех из-за смешения второй и третьей групп.

Контрольные вопросы

1. Понятие режима питания.
2. Понятие энергетической ценности пищи
3. Понятие биологической ценности пищи
4. Понятие пищевой ценности пищи.
5. Изучите особенности вегетарианства
6. Изучите особенности макробиотики
7. Изучите особенности питания по группе крови \
8. Изучите особенности питания по гемокоду
9. Теория питания доктора Аткинса
10. Теория питания доктора Монтильяка
11. Теория лечебного голодания Брэгга

Практическое занятие 5-7

Вид практического занятия: работа в малых группах, проведение текущей аттестации

Темы:

1. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы (работа в малых группах)
2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация (работа в малых группах)
3. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров (тест)

Представление и защита качественной, иллюстрированной самостоятельно разработанными схемами презентации по темам:

1. 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.
2. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
3. Научная организация труда: задачи и современные направления.

4. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.

5. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания.

6. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация.

7. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания.

8. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров.

9. Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

10. Организация работы доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

Целью выполнения презентации является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, их систематизация и развитие, а так же сбор реальных данных и получения практических навыков в области организационно-управленческих решений при решении задач по организации питания

Презентация должна показать глубину усвоения студентами теоретического курса дисциплины.

Задачи презентации:

- развить у студента творческие способности, перспективное мышление, вкус к исследовательской деятельности;
- предоставить возможность студенту провести практическое исследование, анализ существующих ситуаций, опирающихся на предвидение и понимание будущего.

Каждый студент может выбрать любую заинтересовавшую его тему. Выбор темы должен быть осуществлен в установленный преподавателем срок.

Требования к презентации:

- презентация выполняется в MicrosoftPowerPoint,
- полнота раскрытия темы,
- иллюстративность самостоятельно разработанными схемами.

Критерии оценки презентации

- актуальность, содержание, соответствие содержания теме работы, самостоятельность выполнения работы, глубина раскрытия темы, уровень выполненных исследований, теоретическая и практическая значимость полученных результатов, наличие выводов и рекомендаций, качество оформления.

Студент, не выполнивший презентации по дисциплине, или получивший неудовлетворительную оценку, к экзаменационной сессии не допускается.

Практическое занятие 8

Вид практического занятия: Академический семинар

Тема занятия: Организация работы договорных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения

Содержание занятия: ознакомиться с цеховой и бесцеховой структурой предприятия питания, особенностями организации работы, систематизировать и углубить знания по теме.



Провести текущий контроль – 4 контрольная точка.

Практические навыки: закрепить теоретические знания по теме, приобрести навыки подготовки и защиты групповых проектов.

Теоретическая часть

К доготовочным цехам предприятия питания относятся горячий и холодный цехи. Работа доготовочных цехов строится на основе плана-меню. Выпуск блюд и кулинарных изделий в течение дня производится небольшими порциями с учётом загрузки торгового зала и графика потока потребителей. Наибольшая часть продукции доготовочных цехов изготавливается к открытию зала. Вгорячем цехе осуществляют производство горячих первых блюд, вторых блюд, гарниров, соусов и выполняют все технологические операции по тепловой обработке полуфабрикатов для холодного цеха. В холодном цехе выпускают разнообразные холодные блюда, закуски и кулинарные изделия.

Горячий цех является основным на предприятиях большой мощности с несколькими торговыми залами. Здесь проводится термическая обработка полуфабрикатов; готовятся первые и вторые блюда, гарниры, напитки; осуществляется термическая обработка полуфабрикатов для дальнейшего приготовления холодных блюд. Он размещается рядом с залом с наибольшим количеством посадочных мест, в других же торговых залах оборудуются раздаточные с мармитами. К горячему цеху примыкают заготовочные цеха, холодный цех, моечная кухонной посуды, а при отпуске блюд с плиты - моечная столовой посуды. В горячих цехах крупных предприятий для приготовления первых блюд организуется **суповое** отделение, для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов — **соусное** отделение (белые и красные и масса производных от них). В среднем по величине и мощности предприятий питания могут быть организованы линии по производству: бульонов, первых, вторых блюд, гарниров.

Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды. Блюда горячего цеха, выпускаемые в ресторане соответствуют требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятия, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, и вырабатываются по технологическим инструкциям и картам, технико- технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания. Оборудование горячего цеха, его мощность зависит от пропускной способности цеха. Из теплового оборудования устанавливаются плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электросковороды, электрофритюрницы, кипяtilьники, пароконвектоматы (в них готовят сейчас все блюда, гарниры), специальное оборудование для варки яиц, сосисок, риса, комплекты специальной термостойкой посуды. Размещение оборудования в горячем цехе должно обеспечить наиболее удобные условия для работы поваров. Порядок расстановки оборудования зависит от типов используемых машин и аппаратов, применяемого топлива, площади и формы помещения кухни и расположения раздаточной.

Электроплиты располагают в центре горячего цеха, чтобы обеспечить свободный доступ к ней со всех сторон. Целесообразно располагать плиту перпендикулярно стене с окнами, торцом к наружной стене. Приготовление широкого ассортимента супов,



вторых блюд, гарниров, соусов - требует обеспечения горячего цеха разнообразной посудой и инвентарём. Горячий цех начинает свою работу за 2-4 часа до открытия торгового зала. Продукция выпускается партиями с учетом потоков потребителей.

В суповом отделении работа организуется следующим образом. Для приготовления первых блюд используется заранее вымеренные виды тары, предназначенные для различных продуктов и полуфабрикатов (картофель, капуста, морковь и т.д.).

На рабочем столе должны быть: настольная доска, нож и горка, т.е. металлическая стойка с несколькими палочками, на которых размещается посуда со специями и приправами. Ассортимент горки зависит в основном, от типа предприятий. На горке обычно хранят подготовленные солёные огурцы, пассерованные с томатом лук, корнеплоды, рубленую зелень, томат, лавровый лист, перец горошек, соль и т.д. Наличие горки облегчает работу повара, ускоряет оформление и отпуск блюд, а так развивает у повара чувство ответственности за их качество. Для сбора пищевых отходов цех должен быть снабжен бочками с плотно закрытыми крышками.

При организации самообслуживания готовые блюда из горячего цеха могут поступать на раздачу в специальной наплитной посуде и храниться там, чтобы блюдо не остывало. При обслуживании официантами блюда порционируют на горячем цехе сразу. При организации самообслуживания готовые блюда из горячего цеха могут поступать на раздачу в специальной наплитной посуде и храниться там, чтобы блюдо не остывало.

Цех имеет достаточное естественное освещение, централизованное снабжение холодной и горячей водой. Для поддержки в цехе необходимой температуры и влажности воздуха оборудована приточно-вытяжная система вентиляции, кроме того над тепловым оборудованием монтируется местная вытяжка.

В **холодном цехе** выпускаются холодные блюда и напитки, холодные супы. Ассортимент зависит от типа предприятия питания и могут быть выделены специализированные линии: по производству холодных блюд и закусок, бутербродов, салатов, заливных блюд, холодных супов, десертов и напитков. Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8 °С; посуда и инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению. В соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования блюд и др.; салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовать в течение одного часа; соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд. В производственную программу цеха (план-меню) входят ассортимент и качество изготавливаемых блюд и закусок, сладких блюд и холодных напитков. В столовой работают повара 3, 4 и 5-го разрядов.

Для выполнения производственной программы в цехе предусматриваются рабочие места, которые оснащаются оборудованием, посудой и инвентарем в зависимости от вида выполняемых технологических и производственных операций. На рабочем месте по нарезке сырых и вареных овощей предусматривают: ванну для промывки свежих овощей или стол со встроенной моечной ванной; столы производственные для нарезки



овощей, разделочные доски, ножи поварской тройки и функциональные емкости. При массовом изготовлении несложных по приготовлению салатов для комплексов используют универсальный привод со сменными механизмами для нарезки сырых и вареных овощей и перемешивания салатов. Нарезку овощей осуществляют повара 3го разряда, а приготовления салатов - повара 4го разряда. Второе рабочее место организуется для приготовления блюд из гастрономических мясных и рыбных продуктов. Нарезку продуктов производят на разделочной доске, используя средний нож поварской тройки. Третье рабочее место предусматривается для порционирования и отпуска блюд на раздаточную и оснащается столом производственным с охлаждаемым шкафом и горкой и стеллажом для установки готовых блюд для реализации. Горка предназначена для хранения заранее подготовленных продуктов (консервированных фруктов, зелени петрушки, лимонов и др.), используемых для украшения блюд. В летнее время на предприятиях общественного питания большим спросом пользуются холодные (овощные, мясные) и фруктовые супы. Для холодных супов овощи и мясо варят в горячем цехе. После охлаждения их нарезают вручную кубиком или соломкой. Зеленый лук нарезают вручную. Температура подачи супов 10-12 гр.

Холодный цех должен быть расположен окнами на северную сторону (предохранять от солнечных лучей) или северо-восточную, цех должен иметь хорошее освещение.

К специализированным относятся мучной, кондитерский и кулинарный цехи.

Мучные и кондитерские изделия классифицируют на: торты, пирожные, рулеты, -кексы, печенье, пряники, сдобные булочные изделия, низкокалорийные мучные изделия.

Процесс тестообразования при производстве пирожных и тортов определяет формирование структуры, ее однородность, упорядоченность.

Бисквитное тесто готовят путем насыщения сахаро-яичной смеси воздухом, последующего соединения его с мукой и замеса теста. Непосредственно замес должен быть кратковременной операцией для уменьшения набухания клейковины, иначе увеличивается ее упругость и образуется плотный малопористый мякиш в выпеченном полуфабрикате. К тому же бисквитное тесто характеризуется сравнительной неустойчивостью воздушной фазы, поэтому готовое тесто не должно подвергаться интенсивным механическим воздействиям. **Бисквит основной** вырабатывают двумя способами — холодным и с подогревом. Мука с крахмалом, сахар и яйца входят в бисквитное тесто в соотношении 1:1:1,7.

В рецептуру **масляного бисквита**, кроме яиц, сахара и муки, входит масло сливочное, поэтому мякиш его получается плотнее, а вкус — нежнее.

Слоеное тесто пресное. Этот вид теста относится к упруго-пластично-вязким системам." Выпеченный полуфабрикат имеет характерную слоистость, что достигается использованием сырья определенного качества, многократным складыванием и прокаткой пласта теста, наличием между слоями теста жировой прослойки.

Для упругоэластичного теста используют пшеничную муку с большим содержанием сильной клейковины, так как это способствует получению структуры, хорошо сопротивляющейся разрыву отдельных тонких слоев теста при прокате. Использование при замесе теста пищевых кислот увеличивает упругоэластичные свойства теста .

Песочное тесто. Это тесто относится к пластично-вязким структурам. Выпеченный полуфабрикат получил название песочного благодаря рассыпчатости, что достигается

значительным содержанием в нем жира и сахара, использованием муки, содержащей 28—30% слабой клейковины, небольшой влажностью теста и соответствующим ведением технологического процесса. При использовании муки с большим количеством сильной клейковины получается затяжное, непластичное тесто. Для улучшения консистенции теста и ослабления клейковины в этом случае рекомендуют увеличить количество сахара до 10% к рецептурному варианту, а продолжительность замеса теста сократить.

Заварное тесто. Тестовые заготовки для выпеченного заварного полуфабриката представляют собой пластично-вязкую структуру. На поверхности выпеченных полуфабрикатов имеются трещины, а внутри — большая полость. Тесто готовят вязким, — со значительным содержанием влаги. Для заварного теста рекомендуется мука с содержанием 28—36% сильной клейковины. Из муки со слабой клейковиной получается полуфабрикат с недостаточным подъемом и без полости внутри; в этом случае можно добавлять углекислый аммоний.

Приготовление теста складывается из двух стадий: заварки муки в горячей смеси воды, масла, соли при перемешивании; охлаждения заварки и соединения ее с меланжем для получения заварного теста.

Контрольные вопросы

- 1 Организация работы доготовочных цехов (холодного и горячего цехов)
- 2 Классификация оборудования предприятий питания.
- 3 Характеристика основных видов механического, теплового, холодильного, подъемно-транспортного и торгового оборудования доготовочных цехов предприятий питания.
- 4 Организация работы кондитерского цеха.
- 5 Организация работы кулинарного цеха
- 6 Организация работы цеха мучных изделий

Практическое занятие 9

Вид практического занятия: Case-study

Тема: Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу

Содержание занятия: презентации индивидуальных заданий, обсуждение, дискуссия.

Практические навыки: закрепить теоретические знания по разделу, получение практических навыков презентации, анализа и обсуждения собственных исследований, закрепление материала.

Целью выполнения презентации является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, их систематизация и развитие, а также сбор реальных данных и получения практических навыков.

Практические занятия 10-12

Вид практического занятия: Case-study, презентация результатов выполнения индивидуальных заданий

Тема занятия: Организация торговой деятельности предприятий питания



Содержание занятия:

1. Организация торговой деятельности предприятий питания.
2. Общие требования к торговым помещениям. Организация работы сервисной, 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.
6. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях.
7. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.
8. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей

Цель занятия: систематизировать и углубить знания о торговой деятельности предприятий питания.

Практические навыки: изучение и закрепление материалов по теме, систематизация и анализ

Теоретическая часть

Существуют разнообразные варианты питания, которые предоставляются в ресторанах при отеле. Это может быть и а-ля карт, и полупансион, и шведский стол, и континентальный завтрак. Рассмотрим наиболее важные из них.

- OB, NA - onlybad – услуги питания не оказываются;
- A-lacarte- меню, в котором каждое блюдо указано с ценой;
- BB - bed&breakfast - в стоимость проживания включен только завтрак (шведский стол).
Дополнительное питание - за отдельную плату в ресторанах и барах отеля;
- HB - halfboard - полупансион - в стоимость проживания включен завтрак и ужин (шведский стол), бесплатный чай, кофе, вода на завтрак;
- HB+ - halfboard +, extendedhalfboard - расширенный полупансион - завтрак и ужин (шведский стол), а также алкогольные и безалкогольные напитки местного производства весь день;
- FB - fullboard - полный пансион - завтрак, обед и ужин (шведский стол);
- FB+, EXTFB - fullboard +, extendedhalfboard – расширенный полный пансион – завтрак, обед и ужин (шведский стол), а также напитки (в ряде отелей пиво и вино) во время приема пищи;
- Miniallinclusive- полный пансион с напитками местного производства не только во время еды, но в ограниченном количестве;
- ALL, Al- allinclusive - завтрак, обед и ужин (шведский стол). В течение дня предлагаются напитки (местного производства (алкогольные и безалкогольные) в неограниченном количестве плюс дополнительное питание (второй завтрак, полдник, поздний ужин, легкие закуски, барбекю в барах отеля и т.п.).

Завтрак может быть представлен в следующих видах:

1.Континентальный завтрак.



Континентальный завтрак включает кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки (молоко), лимон, два вида повидла, джема или мед, выбор хлебобулочных изделий, масло. По воскресеньям дополняется холодным яйцом. Название происходит из английского языка (continentalbreakfast) и описывает завтрак, принятый на европейском континенте уже многие десятилетия. В настоящее время не является единственным видом завтрака, используемым в гостиницах разных стран. Во многих странах Европы континентальный завтрак входит в цену размещения в гостинице.

2.Расширенныйконтинентальныйзавтрак (или завтрак континентальный плюс — continentalplusbreakfast).

Этот вид завтрака получил распространение в Европе с середины 1960-х годов. В дополнение к континентальному завтраку гостям предлагаются соки (апельсиновый, грейпфрутовый, томатный), блюдо с нарезанной ветчиной, сыром и колбасой, блюда из яиц, йогурты, творог, сухие хлопья. Во время завтрака чаще всего организован буфетный сервис или официант приносит блюдо с мясной нарезкой, раскладывает по тарелкам и оставляет блюдо на столе. Блюда из яиц приготавливаются по индивидуальным заказам.

3.Английский завтрак.В классическом варианте английский завтрак начинается с утреннего чая или кофе (возможно горячего шоколада), принесенного в номер. Он также включает сахар, булочные изделия, тосты, масло, джем, мед, варенье. Этот так называемый "shortbreakfast" (короткий завтрак) может дополняться блюдами из яиц (яичницей с ветчиной или беконом, яйцами, жаренными на хлебе, омлетом с ветчиной или шампиньонами и др.), рыбными блюдами, блюдами из злаковых (овсяной кашей или супом на молоке или на воде с сахаром либо солью). В данном случае он называется полным английским завтраком (fullenglishbreakfast). Английский завтрак сервируется таким же образом, как и расширенный завтрак.

4.Американскийзавтрак.При американском завтраке дополнительно предлагается: обычная питьевая вода с кубиками льда, фруктовые соки, свежие фрукты (грейпфрут, арбуз, ягоды с молоком или сливками) или компот из фруктов (слив, персиков), блюда из злаковых (кукурузные, рисовые хлопья), небольшая порция мяса, пирог и др.

5.Завтрак с шампанским, или дипломатический завтрак, который подается, как правило, по официальному поводу. Проводится в предобеденное время и длится в течение 1,5—2 часов. Обычно предлагаются разнообразные канапе (маленькие бутерброды) с деликатесами, небольшие холодные и горячие закуски, возможно горячие мясные блюда, десерты. Из напитков — вино, шампанское, кофе, чай. Закуски, блюда и напитки обслуживающий персонал приносит на подносах. Далее гости обслуживают себя сами. Они едят стоя. Вместо вилок часто используют специальные заостренные палочки, воткнутые в канапе и закуски. Для уборки пустых бокалов или тарелок, а также подносов ставят несколько маленьких столов (так называемые столики-бистро). На них устанавливают также пепельницы, если не используются большие напольные пепельницы на ножке.

6.Поздний завтрак, или ланч.Этот термин американского происхождения (от lunch — второй завтрак). Время предоставления — 10.00—14.00. Используются составные элементы, входящие как в завтрак, так и в обед: горячие и холодные напитки, булочки, масло, джем, колбаса, сыр, супы, горячие мясные блюда, десерты. Форма предложения — буфет. Представляет альтернативу завтраку и обеду. Среди специалистов-гастрономов ланч обычно принято проводить в праздничные дни.

Кроме перечисленных видов завтрака, следует учесть особые привычки французских, голландских, швейцарских, австрийских, скандинавских и других гостей

Таблица 1 - Виды национальных завтраков



Национальный завтрак	Состав
Австрийский 1-й	Кофе со сливками, булочка
Австрийский 2-й	Холодные закуски (колбаса, отварное мясо), горячие блюда (тушеная или запеченная говядина, обжаренная печень), минеральная вода
Голландский	Кофе, чай, молоко; голландские анисовые сухарики; голландский сыр; овсяная каша; блинчики с начинкой; мясное ассорти; сельдь
Испанский и португальский ранний	Кофе, булочка и мармелад или горячий шоколад с печеньем
Испанский и португальский поздний (10.00-11.00)	Овощи, рыбные и яичные блюда
Итальянский	Свежие фрукты, крепкий кофе с молоком, тосты, булочки с мармеладом, медом
Немецкий 1-й (около 6.00)	Кофе с молоком или сливками, булочки с мармеладом или джемом, возможно бутерброды с сыром и маслом
Немецкий 2-й (10.00-11.00)	Холодные и горячие закуски, первые и вторые блюда, десерт
Польский 1-й	Чай, кофе с молоком, булочка, мармелад или варенье
Польский 2-й	Холодные и горячие закуски, десерт, кофе, чай с молоком
Скандинавский	Рыбные и мясные блюда; хрустящие хлебцы
Финский	Горячий напиток с молоком
Французский 1-й	Очень крепкий кофе с большим объемом молока, масло, сыр разных сортов, хлеб, булочки, рогалики
Французский 2-й	Холодные закуски (бутерброды - канапе, различные салаты из свежих и консервированных овощей, птицы, рыбы, масла, нерыбных морепродуктов), горячая овощная закуска, рыбные или мясные горячие блюда с гарниром из овощей, фрукты, кофе



Швейцарский 1-й	Кофе с молоком, булочка
Швейцарский 2-й	Сыр, мясное ассорти, овсяная каша, рыбные или мясные горячие блюда, булочка, мед

Контрольные вопросы:

1. Виды услуг питания туристов: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д., особенности предоставления
2. Виды завтраков, их характеристика.
3. Меню. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню.
4. Оформление меню. Меню, как инструмент продаж.
5. Карта вин. Функции сомелье.

Содержание занятия: Подготовка докладов, презентаций по темам:
Практические навыки: систематизация, закрепление материала по темам; приобретение опыта докладов и презентаций.

Практическое занятие 13

Тема: Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля
Форма проведения - Презентация результатов индивидуальных заданий

Практическое занятие 14-15

Форма проведения занятия - Case-study

Темы:

1. Национальные особенности и традиции питания
2. Традиции и культура питания народов мира
3. Основы обслуживания массовых мероприятий: банкетов, фуршетов, кофе-брейков.
4. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов.
5. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.
6. Общественное питание типа «кейтеринг»

Контрольные вопросы к текущей аттестации:

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

7. Религиозные традиции и пищевые обряды в исламе.
8. Основы технологии производства супов.
9. Основы технологии производства соусов.
10. Основы технологии производства холодных блюд и закусок.
11. Основы технологии производства сладких блюд.
12. Основы технологии производства горячих и холодных напитков.
13. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий.
14. Классификация массовых мероприятий, краткая характеристика.
15. Прием заказа, подготовка к проведению массового мероприятия, обслуживание.
16. Национальные особенности и традиции питания.
17. Учет религиозных традиций при организации питания туристов.
18. Национально-религиозный аспект совместимости гастрономических особенностей населения как в отельных странах, так в процессе международных отношений (внешнего и внутреннего туризма)

Практическое занятие 16,17.

Форма проведения занятия: семинар-диспут

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

Практические навыки: освоить первичные приемы продаж услуг питания.

Практическое занятие 18.

Форма проведения занятия: отчетный семинар.

Защита групповых проектов с дискуссией.

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

Критерии оценки: правильное расположение закусок, блюд, напитков в меню, соответствие ассортиментному минимуму, типу, тематики предприятия питания, новизна предложений, наличие интересных подходов к решению проблемы, качество оформления текста и презентации, глубина проработки вопроса, выразительность и убедительность выступления.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

8.1. Основная литература

1. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=468869>

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. –Режим доступа:<http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
3. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093>

8.2. Дополнительная литература

1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=752579>
2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/catalog/product/504888>
3. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система **znanium.com**
2. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru/>
3. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>
4. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>

8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
1. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/
2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/>
3. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>
4. Профессиональная база данных: Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи. <http://www.ion.ru/>



5. Профессиональная база данных: Российская ассоциация кулинаров <http://dreamchef.ru/>
6. Профессиональная база данных: Федерация рестораторов и отельеров <http://frio.ru/>
7. Профессиональная база данных: портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает контактную работу на лекциях и практических занятиях и самостоятельную работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «Технология и организация общественного питания в гостинице» предлагаемой методике обучения выступают лекции и практические занятия (с решением практикующих задач), а так же самостоятельная работа обучающихся.

- лекции

Лекционное занятие является одной из основных системообразующих форм организации учебного процесса.

Лекция — учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Лекция представляет собой систематическое, последовательное, монологическое изложение преподавателем - лектором учебного материала теоретического характера. Такое занятие представляет собой элемент технологии представления учебного материала путем логически стройного, систематически последовательного и ясного изложения.

Цель лекции – организация целенаправленной познавательной деятельности студентов по овладению программным материалом учебной дисциплины. Чтение курса лекций позволяет дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, сообщить слушателям основное содержание предмета в целостном, систематизированном виде.

Лекция была и остаётся самой трудной формой преподавания, т.е. преподаватель выступает в нескольких ролях:

- учёного, рассматривающего явления и факты, анализирующих их;
- педагога, воспитывающего мировоззрение, нравственность, отношение к делу и пользующегося современными методами преподавания;
- оратора, пропагандирующего, убеждающего слушателей;
- психолога, чувствующего аудиторию в целом и каждого слушателя в отдельности.

Выбор форм, методов и приемов чтения лекций во многом зависит от специфики преподаваемой учебной дисциплины и состава академической аудитории.

Организационно-методической базой проведения лекционных занятий по дисциплине «Технология и организация общественного питания в гостинице» является рабочая программа дисциплины.

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам, которые обычно объединяют несколько студенческих групп, учебные планы которых предусматривают изучение данной дисциплины с равным объемом лекционных занятий.



Преподаватель, назначенный вести лекционные занятия в ближайшем семестре по дисциплине, обязан до начала этого семестра обновить имеющиеся учебно-методические материалы с учетом современных достижений соответствующей отрасли знаний. Обычно это выражается в переработке рабочей учебной программы дисциплины с рекомендацией новых литературных источников. Для дисциплины «Технология и организация общественного питания в гостинице» возможны так же дополнения конспекта лекций последними научными данными по излагаемым на лекциях проблемам, корректировки тематики лекций и практических заданий.

На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности студента.

Порядок подготовки лекционного занятия:

- изучение требований программы дисциплины «Технология и организация общественного питания в гостинице»;
- определение целей и задач лекции;
- разработка плана проведения лекции;
- подбор литературы (ознакомление с методической литературой, публикациями периодической печати по теме лекционного занятия);
- отбор необходимого и достаточного по содержанию учебного материала;
- определение методов, приемов и средств поддержания интереса, внимания, стимулирования творческого мышления студентов;
- написание конспекта лекции;
- моделирование лекционного занятия; осмысление материалов лекции, уточнение того, как можно поднять ее эффективность.

Порядок проведения лекционного занятия:

- вводная часть, знакомящая студентов с темой лекции, ее планом, целью и задачами, рекомендуемой литературой для самостоятельной работы;
- основная часть, раскрывающая тему лекции;
- заключительная часть, содержащая выводы и обобщения.

При подготовке к лекционному занятию преподавателю необходимо продумать план его проведения, содержание лекции, ознакомиться с новинками учебной и методической литературы, публикациями периодической печати по теме лекционного занятия. Следует найти и отобрать наиболее яркие примеры из отечественной и зарубежной практики с целью более глубокого и аргументированного обоснования тех или иных теоретических положений и выводов. Определить средства материально-технического обеспечения лекционного занятия и порядок их использования в ходе чтения лекции. Уточнить план проведения практического занятия по теме лекции.

На первом занятии по данной учебной дисциплине необходимо ознакомить студентов с порядком ее изучения, раскрыть место и роль дисциплины в системе наук, ее практическое значение, ответить на возникшие у студентов вопросы.

В ходе лекционного занятия преподаватель должен назвать тему, план лекции, ознакомить студентов с перечнем основной и дополнительной литературы по теме занятия. Желательно дать студентам краткую аннотацию основных первоисточников. Во вступительной части лекции обосновать место и роль изучаемой темы в учебной дисциплине, раскрыть ее практическое значение. При проведении последующей лекции



необходимо увязать ее тему с предыдущей, не нарушая логики изложения учебного материала.

Раскрывая содержание вопросов лекции в основной ее части, следует акцентировать внимание студентов на основных категориях, явлениях и процессах, особенностях их протекания. Раскрывать сущность и содержание различных точек зрения и научных подходов к объяснению тех или иных явлений и процессов.

Следует аргументировано обосновать собственную позицию по спорным теоретическим вопросам. Рекомендуется приводить примеры. Задавать по ходу изложения лекционного материала риторические вопросы и самому давать на них ответ. Это способствует активизации мыслительной деятельности студентов, повышению их внимания и интереса к материалу лекции, ее содержанию. Преподаватель должен руководить работой студентов по конспектированию лекционного материала, подчеркивать необходимость отражения в конспектах основных положений изучаемой темы, особо выделяя категорийный аппарат. Лекция должна содержать столько информации, сколько может быть усвоено аудиторией в отведенное время.

В заключительной части лекции необходимо сформулировать общие выводы по теме, раскрывающие содержание всех вопросов, поставленных в лекции. Объявить план очередного практического занятия, дать краткие рекомендации по подготовке к нему студентов. Определить место и время консультации студентам, пожелавшим выступить с докладами.

Преподаватель обязан учитывать посещаемость лекционных занятий студентами в соответствии с Учебно-тематическим рейтинг-планом дисциплины Технология и организация общественного питания в гостинице. После каждого лекционного занятия необходимо сделать соответствующую запись в электронном журнале учета посещаемости занятий студентами на Учебном интерактивном портале сайта ФГБОУ ВО «РГУТИС», выяснить у старост учебных групп причины отсутствия студентов на занятиях.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

- практические занятия

Практические занятия – одна из форм учебного занятия, направленная на развитие самостоятельности учащихся и приобретение умений и навыков. Данные учебные занятия углубляют, расширяют, детализируют полученные на лекции знания.

Организационно-методической базой проведения практических занятий по дисциплине Социально-экономическая статистика муниципальных образований является рабочая программа дисциплины.

Цель практических занятий - формирование практических умений профессиональных (выполнять определенные действия, операции, необходимые в профессиональной деятельности) или учебных (выполнять прикладные практические задания по дисциплине и др.), необходимых в последующей учебной деятельности.

Практические занятия организуются по группам, предполагают предварительную подготовку студентов по плану практических занятий. Активное участие в практических занятиях способствует более глубокому пониманию предмета и одновременно является одной из форм подведения итогов самостоятельной работы студентов.

Порядок подготовки практического занятия:

— изучение требований программы дисциплины;

- формулировка цели и задач практического занятия;
- разработка плана проведения практического занятия;
- отбор содержания практического занятия (подбор типовых и нетиповых тестовых и практических заданий, вопросов);
- обеспечение практического занятия методическими материалами, техническими средствами обучения;
- определение методов, приемов и средств поддержания интереса, внимания, стимулирования творческого мышления студентов, моделирование практического занятия.

При подготовке к практическому занятию преподавателю необходимо уточнить план его проведения, продумать формулировки и содержание вопросов, выносимых на обсуждение, ознакомиться с новыми публикациями по теме.

Порядок проведения практического занятия:

1. Вводная часть:

- сообщение темы и цели занятия;
- актуализация теоретических знаний, необходимых для практической деятельности.

2. Основная часть:

- разработка алгоритма проведения практического занятия;
- проведение инструктажа студентов по этапам выполнения практических заданий;
- ознакомление со способами фиксации полученных результатов выполнения практических заданий;
- проведение практических работ.

3. Заключительная часть:

- обобщение и систематизация полученных результатов;
- подведение итогов практического занятия и оценка работы студентов.

В ходе практического занятия во вступительном слове необходимо раскрыть теоретическую и практическую значимость темы, определить порядок проведения занятия, время на обсуждение каждого вопроса. Дать возможность выступить всем желающим, а также предложить выступить тем студентам, которые по тем или иным причинам пропустили лекционное занятие или проявляют пассивность. Целесообразно в ходе обсуждения учебных вопросов задавать выступающим студентам и аудитории дополнительные и уточняющие вопросы с целью выяснения их позиций по существу обсуждаемых проблем.

В заключительной части практического занятия следует подвести его итоги: дать объективную оценку выступлений каждого студента и учебной группы в целом. Раскрыть положительные стороны и недостатки проведенного практического занятия. Ответить на вопросы студентов. Назвать тему очередного занятия.

Для формирования профессиональных умений и навыков, активизации познавательной деятельности студентов в процессе вузовского обучения наряду с традиционными методами, необходимо использовать активные методы обучения.

Самостоятельная работа обучающихся включает индивидуальные и групповые самостоятельные работы, призвана формировать и высказывать собственную точку зрения по проблемам дисциплины при подготовке и презентации докладов.

Задачами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины

Социально-экономическая статистика в гостиничной деятельности являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, для эффективной подготовки к текущей и промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

В ходе самостоятельной работы, планируемой по учебной дисциплине, студент должен:

- освоить теоретический материал по изучаемой дисциплине (освоение лекционного курса, а также освоение отдельных тем, отдельных вопросов тем, отдельных положений и т.д.);
- закрепить знание теоретического материала, используя необходимый инструментарий практическим путем;
- научиться применять полученные знания и практические навыки для анализа ситуации и выработки правильного решения;
- применить полученные знания и умения для формирования собственной позиции.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «Технология и организация общественного питания в гостинице» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; ноутбук с возможностью подключения к сети Интернет Доска.
Занятия семинарского типа	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель. ТСО: переносное видеопроекционное оборудование для презентаций. Доска.



	Кабинет «Технологии ресторанного сервиса» Кофемашин автоматическая, печь микроволновая, соковыжималка универсальная, кухонный комбайн, стойка барная, стол рабочий без борта, барный инвентарь, столовая посуда и стекло, столовые приборы, стеллаж 4 полки, стол банкетный прямоугольный, стулья
Самостоятельная работа обучающихся	Помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель ТСО: Автоматизированные места студентов с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду. Помещение для самостоятельной работы в читальном зале библиотеки филиала, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно- телекоммуникационную сеть «Интернет»