

Частное образовательное учреждение высшего образования  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ  
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры сервиса и  
туризма  
Протокол № 10 от 26.05.2023 г.

Первый проректор  
С.В. Авдашкевич  
28.06.2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина:	Б1.В.05 Организация производства и обслуживания в ресторанном бизнесе
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	Кандидат экономических наук, доцент Шепелева С. В.

Санкт-Петербург  
2023

### 1. Цели и задачи дисциплины:

#### *Цель освоения дисциплины:*

формирование у студентов системы знаний и умений для компетентного решения профессиональных вопросов в сфере организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

#### *Задачи дисциплины:*

сформировать у обучающихся готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую работу предприятий общественного питания;

сформировать у обучающихся понимание процессов, происходящих на предприятиях питания;

сформировать у студентов способность планировать операционную (производственную) деятельность предприятий общественного питания различных типов; научить студентов современным концепциям организации операционной деятельности на предприятиях питания различных типов и специализаций, и готовности к их применению в практической деятельности;

сформировать у обучающихся готовность к применению современных технологий в обслуживании потребителей на предприятиях общественного питания;

сформировать у обучающихся готовность использовать оптимальные бизнес-процессы для предприятий различных типов и вместимости.

### 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства	ПК-1.1 Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.  ПК-1.2 Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
	ПК-1.3 Владеет методами планирования текущей деятельности де-партаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; спо-собами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий госте-примства; методами проектирования деятельности гостинич-ных предприятий с учетом современных тенденций	
ПК-3 Способен применять коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3.1 Знает основы межличностного и делового общения, перегово-ров, конфликтологии, социально-культурных норм, бизнес-коммуникаций. ПК-3.2 Умеет соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников. ПК-3.3 Владеет навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе; навыками про-ведения встреч, переговоров и презентаций гостиничного про-дукта потребителям, партнерам и другим заинтересованным сторонам; навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	ПК-4.1 Знает методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; особенности предоставления услуг гостепри-имства для различных сегментов потребителей; специализиро-ванные программы, используемые в письменных коммуникаци-ях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предпри-ятий питания; основы организации деятельности предприятий питания, обслуживающих иностранных туристов; специализи-рованные компьютерные программы, используемые на пред-приятиях питания для расчета продовольственного сырья, по-луфабрикатов и готовых блюд. ПК-4.2 Умеет разрешать проблемные ситуации потребителей, парт-неров, заинтересованных сторон. ПК-4.3 Владеет иностранным языком с учетом характеристик посто-янных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечи-вающим эффективные профессиональные коммуникации; навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами; технологиями продвижения и продаж гостиничного продукта.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-5 Способен обеспечивать качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства	ПК-5.1 Знает законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения в соответствии с законодательством Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-5.2 Умеет организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения.	
	ПК-5.3 Владеет способами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта.	
ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-7.1 Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-7.2 Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; выявлять проблемы в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).	
	ПК-7.3 Владеет методами организации контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; методами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	

<b>Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
ПК-1.1. Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.	Сформированы систематические представления о: целях и задачах деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение; основных принципах построения коллектива, условия его функционирования, систему существующих общественных отношений; о способах практического использования мотивационных теорий и теорий лидерства в практике управления; основах организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном и гостиничном бизнесе с использованием специализированных программ;
ПК-1.2. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе.	Сформировано умение: организации оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач; анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; определять целесообразность использования тех или иных форм, методов и средств делегирования полномочий с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия;
ПК-1.3. Владеет методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; методами проектирования деятельности гостиничных предприятий с учетом современных тенденций	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: обеспечением планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) организацией сферы гостеприимства и общественного питания; осуществлением формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации; распределением полномочий и ответственности в организационной структуре управления; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; приемами проектирования организационных структур
ПК-3.1. Знает основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм, бизнес-коммуникаций.	Сформированы систематические представления об: основных принципах построения коллектива, условия его функционирования, систему существующих общественных отношений; основных теориях и концепциях взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами; основных современных коммуникативных средствах, в том числе на иностранном (-ых) языке(-ах); о стилях делового общения, вербальных и невербальных средствах взаимодействия с партнерами; о принципах деловой коммуникации в устной и письменной формах; теории общения, способах эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; этику делового общения; правила речевого этикета;

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3.2. Умеет соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.	Сформировано умение: выступать перед коллективом, излагать свои мысли, отстаивать свои убеждения; создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи; ориентироваться в иерархии, распределении власти на организационном уровне; вести обсуждения спорных вопросов, не задевая партнера; обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей, осуществлять взаимодействие в коллективе; использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач;
ПК-3.3. Владеет навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе; навыками проведения встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другим заинтересованным сторонам; навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам.	Демонстрирует владение на высоком уровне: основными принципами построения коллектива, условиями его функционирования, системой существующих общественных отношений; основными теориями и концепциями взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами; основными современными коммуникативными средствами, в том числе на иностранном (-ых) языке(-ах); стилями делового общения, вербальными и невербальными средствами взаимодействия с партнерами; принципами деловой коммуникации в устной и письменной формах; теорией общения, способами эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; этикой делового общения; правилами речевого этикета;
ПК-4.1. Знает методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; особенности предоставления услуг гостеприимства для различных сегментов потребителей; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания, обслуживающих иностранных туристов; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для расчета продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.	Сформированы систематические представления о: закономерностях, основных событиях и особенностях истории России с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории; истории становления и развития государственности; культурных особенностей и традициях различных социальных групп; способах эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; о способах и методах взаимодействия со всеми заинтересованными сторонами разных культур и народностей; особенностях формирования клиентурных отношений; особенностях обслуживания различных сегментов потребителей гостиничных услуг; о специализированных компьютерных программах, используемых на предприятиях сервиса;

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4.2. Умеет разрешать проблемные ситуации потребителей, парт-неров, заинтересованных сторон.	Сформировано умение: выявлять закономерности исторического развития России в контексте всемирной истории; давать оценку культурно-историческим ценностям России; выявлять потребности потребителя; работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; обеспечивать; осуществлять эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем и другими заинтересованными сторонами с учетом социально-культурных и психологических особенностей, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;
ПК-4.3. Владеет иностранным языком с учетом характеристик посто-янных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечи-вающем эффективные профессиональные коммуникации; навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами; технологиями продвижения и продаж гостиничного продукта.	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: анализа особенностей исторического развития России в контексте всемирной истории; деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации; выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно; использования информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках; основными коммуникативными техниками общения с потребителем и в коллективе; деловой коммуникацией на втором иностранном языке.
ПК-5.1. Знает законодательство Российской Федерации о предостав-лении гостиничных услуг; методику оценки соответствия гос-тиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения в соответствии с законодательством Рос-сийской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	Сформированы систематические представления о: законодательстве Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; системе менеджмента качества предоставлении гостиничных услуг на основе клиентоориентированных технологий; технологиях обеспечения качества оказания туристских услуг, систему оценок оказания услуг; нормативно-правовые основы по вопросам, связанным с внедрением системы управления качеством в гостиницах;
ПК-5.2. Умеет организовывать работы по подтверждению соответ-ствия гостиничного комплекса системе классификации гости-ниц и иных средств размещения.	Сформировано умение: пользоваться стандартами процессов оказания гостиничных услуг в соответствии с международными и национальными стандартами; сопоставлять имеющуюся нормативно-правовую базу и деятельность гостиничных предприятий; планировать организацию мероприятий и работ по обеспечению заданного уровня качества гостиничных услуг; организовывать или принимать участие в экспертной деятельности работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;

<b>Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
ПК-5.3. Владеет способами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта.	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: приемами и методами выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности функционирования деятельности подразделений (служб) организаций и предприятий сферы гостеприимства; приемами и методами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта.
ПК-7.1. Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.	Сформированы систематические представления о: сборе, обработке и анализе информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; организации системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; методах оценки эффективности деятельности структурных подразделений гостиничного комплекса; методах контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; способах оценки соответствия качества предоставляемых услуг существующим стандартам.
ПК-7.2. Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; выявлять проблемы в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).	Сформировано умение: осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; анализировать проблемы функционирования гостиничного комплекса; прогнозировать и разрабатывать мероприятия по решению проблем, возникающих в результате деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания и разрабатывать мероприятия по их исправлению; принимать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПК-7.3. Владеет методами организации контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; методами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: применять основные функции управления сервисной деятельностью, методы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; осуществления контроля деятельности предприятий сервиса и/или сервисной деятельности; подготовки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методами организации контроля соблюдения технических и санитарных условий работы; методами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания.



### 3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-1.1 ПК-3.1 ПК-4.1 ПК-5.1 ПК-7.1	ПК-1.2 ПК-3.2 ПК-4.2 ПК-5.2 ПК-7.2	ПК-1.3 ПК-3.3 ПК-4.3 ПК-5.3 ПК-7.3
1	Организационно-правовое регулирование деятельности предприятий в ресторанном бизнесе	ПК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
2	Организация снабжения и складское хозяйство предприятий питания	ПК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
3	Организация производства на предприятиях общественного питания	ПК-1 ПК-5 ПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
4	Торговые помещения и их оснащение на предприятиях общественного питания	ПК-1	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
5	Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов	ПК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-7	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
6	Организация обслуживания отдельных контингентов потребителей	ПК-1 ПК-4	Доклад, сообщение/ Реферат №3 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
7	Автоматизация деятельности предприятий питания	ПК-1 ПК-4	Доклад, сообщение/ Реферат №3 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
<b>Количество баллов (100 баллов):</b>			100		

<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа</b>
<p><b>Тема 1:</b> Организационно-правовое регулирование деятельности предприятий в ресторанном бизнесе                      Основные направления развития общественного питания. Направления научно-технического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Межгосударственные стандарты, нормативно-правовые и нормативно-эксплуатационные документы. Нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации услуг питания.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b>                      Анализ нормативно-правовой базы в сфере ресторанного бизнеса для различных типов предприятий питания.</p> <p><b>Лабораторная работа:</b> -</p> <p><b>Тема 2:</b> Организация снабжения и складское хозяйство предприятий питания</p>

<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа</b>
<p>Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Договорные отношения с поставщиками. Особенности организации снабжения предприятий питания различных типов и объемов деятельности. Формы и способы доставки продуктов. Приёмка продовольственных товаров. Организация работы складских помещений и требования к ним. Условия хранения сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров. Организация материально-технического снабжения предприятий питания. Организация тарного и транспортного хозяйства</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Расчёт потребности в сырье и полуфабрикатах для предприятия питания. Формирование договоров на по-ставку сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>Лабораторная работа: -</b></p>
<p><b>Тема 3:</b> Организация производства на предприятиях общественного питания</p> <p>Общие требования к организации производства на предприятиях общественного питания. Оперативное планирование работы производства заготовочных, доготовочных предприятий и с полным производственным циклом. Виды меню и требования к их составлению в зависимости от типа предприятия питания. Производственная программа цехов. Производственная структура и её характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда. Организация рабочих мест. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха. Организация работы птицегольевого цеха. Организация работы рыбного цеха. Организация работы мясо-рыбного цеха. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов. Организация работы цеха обработки зелени. Организация работы горячего цеха. Организация работы холодного цеха. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха мучных изделий. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы раздаточных (на предприятиях с самообслуживанием и с обслуживанием официантами). Организация работы вспомогательных производственных помещений. Оперативный контроль за работой производства. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Организация рабочих мест в производственных цехах предприятий питания.</p> <p><b>Лабораторная работа: -</b></p>
<p><b>Тема 4:</b> Торговые помещения и их оснащение на предприятиях общественного питания</p> <p>Виды и характеристика торговых помещений (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, аванзал, торговый и банкетный залы, площадка для эстрады и танцев). Состав торговых помещений на предприятиях общественного питания различных типов. Оснащение торговых помещений. Торговая мебель. Интерьеры, мебель и оборудование залов. Виды и характеристика посуды, приборов и столового белья, используемых на предприятиях общественного питания. Буфеты. Бары. Кассовый зал. Уборка торговых помещений.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Виды и характеристика посуды, приборов и столового белья, используемых на предприятиях общественного питания.</p> <p><b>Лабораторная работа: -</b></p>
<p><b>Тема 5:</b> Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов</p> <p>Основные правила обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Этапы процесса обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Методы обслуживания потребителей на предприятиях различных типов. Общие правила сервировки стола, виды предварительных сервировок. Виды и формы складывания салфеток. Разновидности форм обслуживания, их классификация по определенным признакам. Общие методы и правила подачи различных групп блюд. Оформление меню, карты коктейлей, карты вин. Виды и характеристики банкетов. Классификация, подготовка и проведение приемов на предприятиях общественного питания. Этикет и протокол застолья. Профессиональная этика и этикет. Требования к обслуживающему персоналу.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Технология сервировки стола. Виды сервировок</p> <p><b>Лабораторная работа: -</b></p>
<p><b>Тема 6:</b> Организация обслуживания отдельных контингентов потребителей</p> <p>Организация обслуживания на предприятиях питания по месту работы. Организация обслуживания на предприятиях питания по месту учёбы. Организация питания спортсменов. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Кейтеринг. Организация предоставления услуг питания в гостиницах. Организация обслуживания иностранных туристов. Организация обслуживания конгрессных мероприятий. Организация предоставления услуг питания пассажирам на железнодорожном транспорте. Организация питания пассажиров в аэропортах и авиатранспорте. Организация питания потребителей на круизных лайнерах и других видах водного транспорта. Организация питания в портах и автовокзалах. Организация питания на автострадах.</p> <p><b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Инновации в организации питания различных контингентов</p>

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) "Гостиничная деятельность"  
 Рабочая программа дисциплины  
 Дисциплина: Б1.В.05 Организация производства и обслуживания в ресторанном бизнесе  
 Форма обучения: очная, заочная  
 Разработана для приема 2023/2024 учебного года

<b>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа</b>
<b>Лабораторная работа: -</b>
<b>Тема 7: Автоматизация деятельности предприятий питания</b> Автоматизированные системы управления (АСУ) предприятиями питания: виды, структура, особенности функционирования, рекомендации по использованию для различных типов предприятий питания. Виды автоматизированных систем управления предприятиями питания в структуре отеля: типовая структура системы, функциональное предназначение элементов комплекса, автоматизация работы мини-баров. Компьютерные способы минимизации потерь на предприятиях общественного питания посредством использования оперативных и статистических методов.
<b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b> Работа в автоматизированной системе управления предприятием питания «Общепит Учет»
<b>Лабораторная работа: -</b>
<b>Курсовая работа:</b> не предусмотрено учебным планом

#### *Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 4
Аудиторные занятия (АЗ):	32	32
Лекционные занятия (Лек)	16	16
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	16	16
Самостоятельная работа студента (СР)	69	69
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	69	69
Контроль самостоятельной работы (КСР)	7	7
Контактная работа (КоР)	39	39
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	0	0
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	108/3	108/3

\* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Организационно-правовое регулирование деятельности предприятий в ресторанном бизнесе	4	2	2	0	10	2
2	Организация снабжения и складское хозяйство предприятий питания	4	2	2	0	10	2
3	Организация производства на предприятиях общественного питания	4	4	2	0	10	2
4	Торговые помещения и их оснащение на предприятиях общественного питания	4	2	2	0	10	2
5	Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов	4	2	2	0	10	2
6	Организация обслуживания отдельных контингентов потребителей	4	2	2	0	10	2
7	Автоматизация деятельности предприятий питания	4	2	4	0	9	4
Итого:			16	16	0	69	16

\* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

#### *Заочная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 5
Аудиторные занятия (АЗ):	6	6
Лекционные занятия (Лек)	2	2
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) "Гостиничная деятельность"  
 Рабочая программа дисциплины  
 Дисциплина: Б1.В.05 Организация производства и обслуживания в ресторанном бизнесе  
 Форма обучения: очная, заочная  
 Разработана для приема 2023/2024 учебного года

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 5
Практические занятия (Пр)	4	4
Самостоятельная работа студента (СР)	93	93
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	93	93
Контроль самостоятельной работы (КСР)	5	5
Контактная работа (КоР)	11	11
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	4	4
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	108/3	108/3

\* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Организационно-правовое регулирование деятельности предприятий в ресторанном бизнесе	5	2	0	0	13	2
2	Организация снабжения и складское хозяйство предприятий питания	5	0	0	0	13	2
3	Организация производства на предприятиях общественного питания	5	0	0	0	13	2
4	Торговые помещения и их оснащение на предприятиях общественного питания	5	0	2	0	14	2
5	Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов	5	0	0	0	14	2
6	Организация обслуживания отдельных контингентов потребителей	5	0	0	0	13	2
7	Автоматизация деятельности предприятий питания	5	0	2	0	13	4
Итого:			2	4	0	93	16

\* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

#### 4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

#### 5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

*Основная литература:*

2. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ. Учебник для вузов / Николенко П. Г., Шамин Е. А., Фролова А. Е. - Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино)., 2022 г. - 751 с. - ISBN 978-5-534-14187-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnicheskoe-osnaschenie-gostinichnyh-i-restorannyh-kompleksov-496657>

3. АДМИНИСТРИРОВАНИЕ ОТЕЛЯ. Учебник и практикум для вузов / Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф., 2022 г. - 451 с. - ISBN 978-5-534-13127-7 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/administrirovanie-otelya-496498>

3. ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для вузов / Батраева Э. А. - Сибирский федеральный университет (г. Красноярск)., 2022 г. - 390 с. - ISBN 978-5-9916-9911-2 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/ekonomika-predpriyatiya-obschestvennogo-pitaniya-491451>

*Дополнительная литература:*

**2. ЭТИКЕТ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 2-е изд.** Учебное пособие для вузов / Баранов Б. А., Скоркина И. А. - Мичуринский государственный аграрный университет (г. Мичуринск), 2022 г. - 184 с. - ISBN 978-5-534-10698-5 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/etiket-obslužhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-495822>

**3. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ДОГОВОРОЧНЫЕ ЦЕХА И ТОРГОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ 2-е изд., испр. и доп.** Учебное пособие для вузов / Пасько О. В., Автюхова О. В. - Московский государственный университет спорта и туризма (г. Москва), 2022 г. - 231 с. - ISBN 978-5-534-07510-6 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/proektirovanie-predpriyatij-obschestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-romescheniya-491759>

**3. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА.** Учебник и практикум для вузов / Николенко П. Г., Шамин Е. А., Ключева Ю. С. - Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино), 2022 г. - 449 с. - ISBN 978-5-534-10614-5 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-495422>

**6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа
6. 1С ресторан

**7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины**

1. [ibooks.ru](https://ibooks.ru) : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный
2. Электронно-библиотечная система СПбУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный
3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный
4. [eLibrary.ru](http://elibrary.ru) : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный
5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: [arh.naicon.ru](http://arh.naicon.ru). - Текст: электронный
6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный
7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный
8. [Hotelier.PRO](https://hotelier.pro) [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный
9. [Hotel.report](https://hotel.report) [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://hotel.report>. - Текст: электронный
10. [HR-tv.ru](https://thehrd.ru/) [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://thehrd.ru/>. - Текст: электронный
11. Управление производством [Электронный ресурс] : информационная справочная

система . - Режим доступа: <http://www.ur-pro.ru>. - Текст: электронный

12. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный

13. Экономика. Социология. Менеджмент: федеральный образовательный портал: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru/>. - Текст: электронный

14. Executive.ru: профессиональная база данных . - Режим доступа: <https://www.e-executive.ru>. - Текст: электронный

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа - практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - практических занятий – компьютерный класс, оборудованный рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

3. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением

4. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета [imeos.ru](http://imeos.ru), веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета [imeos.ru](http://imeos.ru), веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета [imeos.ru](http://imeos.ru) и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

## **9. Оценочные материалы по дисциплине**

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы без учета баллов, полученных за текущий контроль:

### **Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без оценки**

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет				
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

### **Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/зачетом с оценкой**

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

## **9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля**

### **Доклад, сообщение / Реферат №1** *Примерные темы докладов-презентаций*

1. Современное состояние развития общественного питания в Санкт-Петербурге.
2. Основные направления развития общественного питания в РФ.
3. Направления научно-технического прогресса в общественном питании.
4. Особенности производственно-торговой деятельности ресторанов.
5. Классификация и характеристика кафе.
6. Межгосударственные стандарты предприятий питания.
7. Нормативно-эксплуатационные документы предприятий питания.
8. Нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации услуг питания.

### **Доклады, сообщения / Реферат №2** *Примерные темы докладов-презентаций*

1. Организация обслуживания на предприятиях питания по месту работы.
2. Организация обслуживания на предприятиях питания по месту учёбы.

3. Организация питания спортсменов.
4. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.
5. Организация кейтеринга.
6. Организация обслуживания иностранных туристов.

**Доклады, сообщения / Реферат №3**  
*Примерные темы докладов-презентаций*

1. Организация обслуживания конгрессных мероприятий.
2. Организация предоставления услуг питания пассажирам на железнодорожном транспорте.
3. Организация питания пассажиров в аэропортах и авиатранспорте.
4. Организация питания потребителей на круизных лайнерах и других видах водного транспорта.
5. Организация питания в портах и автовокзалах.
6. Организация питания на автострадах.

**Собеседование, опрос / Контрольная работа №1**  
*Примеры заданий*

1. Рассчитать количество сырья и полуфабрикатов для хранения в ресторане по предоставленному меню.
2. Рассчитать количество сырья и полуфабрикатов для хранения в кафе по предоставленному меню.
3. Рассчитать количество сырья и полуфабрикатов для хранения в баре по предоставленному меню.
4. Рассчитать количество сырья и полуфабрикатов для хранения в столовой по предоставленному меню.
5. Рассчитать количество сырья и полуфабрикатов для хранения в закусочной по предоставленному меню.

**Собеседование, опрос / Контрольная работа № 2**  
*Вопросы для опроса*

1. Виды и характеристика торговых помещений.
2. Состав торговых помещений на предприятиях общественного питания различных типов.
3. Оснащение торговых помещений.
4. Торговая мебель.
5. Интерьеры, мебель и оборудование залов.
6. Виды и характеристика посуды, приборов и столового белья, используемых на предприятиях общественного питания.
7. Организация и оснащение торговых залов буфетов.
8. Организация и оснащение торговых залов баров.



## 9. Организация и оснащение кассового зала.

### **Собеседование, опрос / Контрольная работа № 3**

*Задания при работе в автоматизированной системе управления предприятием питания  
«Общепит Учет»*

1. Составить калькуляционную карту на блюдо.
2. Составить технологическую карту на блюдо.
3. Сформировать товарный отчет.
4. Составить план меню.
5. Сформировать накладную на отпуск товаров.
6. Составить требование в кладовую.

### **Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №1**

*Примеры заданий*

1. Организовать рабочее место повара по производству салатов в холодном цехе ресторана.
2. Организовать рабочее место повара по производству сладких блюд в холодном цехе ресторана.
3. Организовать рабочее место повара по производству первых блюд в горячем цехе ресторана.
4. Организовать рабочее место повара по производству вторых блюд и соусов в горячем цехе ресторана.
5. Организовать рабочее место повара по производству мучных блюд в горячем цехе ресторана.
6. Организовать рабочее место повара по производству горячих напитков в горячем цехе ресторана

### **Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача № 2**

*Проблема, роли и ожидаемый результат по игре*

#### **Проблема 1**

Вы – официант ресторана. Вам поступил заказ на обслуживание от потребителя на четыре персоны (двое мужчин и две женщины).

*Роли:* официант, четыре потребителя.

*Ожидаемый результат:*

- 1) Выполнить предварительную сервировку стола согласно заказа.
- 2) Подать блюда и напитки гостям в определённой последовательности, в соответствии с методом подачи блюд, принятым в ресторане.
- 3) Произвести расчёт гостей.

#### **Проблема 2**

Вы – официант ресторана. Вам поручили обслуживать гостей на банкете (меню банкета прилагается).

*Роли:* официант, гости ресторана.

*Ожидаемый результат:*

- 1) Рассчитать количество предметов сервировки для банкета согласно меню.
- 2) Обосновать подачу блюд и напитков в соответствии с методом подачи блюд, принятым на банкетах.
- 3) Обосновать последовательность подачи блюд.

## **9.2. Примерный перечень тем курсовой работы**

Не предусмотрено учебным планом

## **9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: зачет**

### **Примерный перечень теоретических вопросов к зачету**

1. Современное состояние развития общественного питания в Санкт-Петербурге.
2. Основные направления развития общественного питания в РФ.
3. Направления научно-технического прогресса в общественном питании.
4. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
5. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.
6. Межгосударственные стандарты, нормативно-правовые и нормативно-эксплуатационные документы.
7. Нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации услуг питания.
8. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.
9. Договорные отношения с поставщиками.
10. Особенности организации снабжения предприятий питания различных типов и объемов деятельности.
11. Формы и способы доставки продуктов.
12. Приёмка сырья и продовольственных товаров.
13. Организация работы складских помещений и требования к ним.
14. Условия хранения сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров.
15. Организация материально-технического снабжения предприятий питания.
16. Организация тарного и транспортного хозяйства.
17. Общие требования к организации производства на предприятиях общественного питания.
18. Оперативное планирование работы производства заготовочных, доготовочных предприятий и с полным производственным циклом.
19. Виды меню и требования к их составлению в зависимости от типа предприятия питания.
20. Формирование производственной программы цехов.
21. Производственная структура и её характеристики.
22. Основные требования к созданию оптимальных условий труда на производстве.
23. Организация рабочих мест на ПОП.
24. Организация работы овощного цеха.
25. Организация работы мясного цеха.
26. Организация работы птицебельного цеха.
27. Организация работы рыбного цеха.
28. Организация работы мясо-рыбного цеха.
29. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.
30. Организация работы цеха обработки зелени.
31. Организация работы горячего цеха.

32. Организация работы холодного цеха.
33. Организация работы кулинарного цеха.
34. Организация работы цеха мучных изделий.
35. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
36. Организация работы раздаточных (на предприятиях с самообслуживанием и с обслуживанием официантами).
37. Организация работы вспомогательных производственных помещений.
38. Оперативный контроль за работой производства.
39. Квалификационные требования к производственному персоналу ПОП.
40. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.
41. Виды и характеристика торговых помещений.
42. Состав торговых помещений на предприятиях общественного питания различных типов.
43. Оснащение торговых помещений.
44. Торговая мебель.
45. Интерьеры, мебель и оборудование залов.
46. Виды и характеристика посуды, приборов и столового белья, используемых на предприятиях общественного питания.
47. Организация и оснащение торговых залов буфетов.
48. Организация и оснащение торговых залов баров.
49. Организация и оснащение кассового зала.
50. Основные правила обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.
51. Этапы процесса обслуживания.
52. Информационное обеспечение процесса обслуживания.
53. Методы обслуживания потребителей на предприятиях различных типов.
54. Общие правила сервировки стола.
55. Виды предварительных сервировок.
56. Виды и формы складывания салфеток.
57. Разновидности форм обслуживания, их классификация по определенным признакам.
58. Общие методы и правила подачи различных групп блюд.
59. Оформление меню, карты коктейлей, карты вин.
60. Виды и характеристики банкетов.
61. Классификация, подготовка и проведение приемов на предприятиях общественного питания.
62. Этикет и протокол застолья.
63. Квалификационные требования к обслуживающему персоналу.
64. Организация обслуживания на предприятиях питания по месту работы.
65. Организация обслуживания на предприятиях питания по месту учёбы.
66. Организация питания спортсменов.
67. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.
68. Организация кейтеринга.
69. Организация предоставления услуг питания в гостиницах.
70. Организация обслуживания иностранных туристов.
71. Организация обслуживания конгрессных мероприятий.
72. Организация предоставления услуг питания пассажирам на железнодорожном транспорте.
73. Организация питания пассажиров в аэропортах и авиатранспорте.
74. Организация питания потребителей на круизных лайнерах и других видах водного транспорта.

75. Организация питания в портах и автовокзалах.
76. Организация питания на автострадах.
77. Автоматизированные системы управления предприятиями питания: виды, структура, особенности функционирования, рекомендации по использованию для различных типов предприятий питания.
78. Типовая структура АСУ для предприятия питания, функциональное предназначение элементов комплекса.
79. Виды автоматизированных систем управления предприятиями питания в структуре отеля: типовая структура системы, функциональное предназначение элементов комплекса, автоматизация работы мини-баров.
80. Компьютерные способы минимизации потерь посредством использования оперативных и статистических методов.

### **Примерный перечень практических заданий к зачету**

1. Организовать рабочее место повара по производству салатов в холодном цехе ресторана.
2. Организовать рабочее место повара по производству сладких блюд в холодном цехе ресторана.
3. Организовать рабочее место повара по производству первых блюд в горячем цехе ресторана.
4. Организовать рабочее место повара по производству вторых блюд и соусов в горячем цехе ресторана.
5. Организовать рабочее место повара по производству мучных блюд в горячем цехе ресторана.
6. Организовать рабочее место повара по производству горячих напитков в горячем цехе ресторана.
7. Рассчитать необходимое количество посуды для обслуживания группы гостей ресторана в соответствии с их заказом.