

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев М.Г.
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 23.11.2023
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

Кафедра Зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства

Принято Ученым советом
Университета Вернадского
«23» ноября 2023 г. протокол №5

«УТВЕРЖДЕНО»
Проректор по образовательной деятельности
Кудрявцев М.Г.
«23» ноября 2023 г.



Рабочая программа дисциплины

Организация питания и средств размещения

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Профиль Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха, 2023

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 43.03.02 Туризм

Рабочая программа дисциплины разработана доцентом кафедры Зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства, к.с-х.н. Романовой Н.В.

Рецензент: профессор кафедры Зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства, д.с-х.н. Федосеева Н.А.

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции Планируемые результаты обучения
Профессиональная компетенция	
ПК-2 Готов к реализации проектов в туристской индустрии	Знать: теоретические основы и технологию разработки, продвижения и реализации туристского продукта; основные положения нормативно-правовой базы разработки, продвижения и реализации туристского продукта и туристских услуг в РФ
	Уметь: использовать знания об основных этапах и технологиях разработки, продвижения и реализации турпродукта и туристских услуг при организации, реализации и обеспечении контроля профессиональной деятельности в туристской индустрии; формировать и реализовывать программу поиска и изучения источников информации с целью определения основных параметров конкурентоспособности
	Владеть: навыками и опытом анализа, оценки, организации деятельности по продвижению и реализации туристского продукта и туристских услуг посредством разных каналов сбыта; оценки комплектности и соответствия нормативам документационного оформления реализации конкретного турпродукта; формирования на основе принципов планирования и прогнозирования программ развития туристской индустрии. Навыками и опытом: продвижения и реализации туристского продукта, в том числе на основе современных информационно коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста; организации продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг; ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов

2. Цели и место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Организация питания и средств размещения» относится к обязательной части профессиональной образовательной программы высшего образования 43.03.02 Туризм, профиль Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг.

Цели изучения дисциплины: является изучение основных элементов и характеристик услуг питания, изучение функций управления предприятий, предоставляющих услуги питания и средств размещения.

3. Объем учебной дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий, текущий и промежуточный контроль по дисциплине) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид учебной работы	6 семестр
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	5
часов	180
Аудиторная (контактная) работа, часов	64,3
в т.ч. занятия лекционного типа	32
занятия семинарского типа	32
промежуточная аттестация	0,3
Самостоятельная работа обучающихся, часов	106,7
Контроль	9
Вид промежуточной аттестации	экзамен

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

4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Код компетенции
	всего	в том числе		
		аудиторной (контактной) работы	самостоятельной работы	
Раздел 1. Основы и специфика организации питания и средств размещения	85	32	53	ПК-2
Раздел 2. Специфические особенности организации питания и средств размещения	86	32,3	53,7	
Итого за семестр	171	64,3	106,7	
Промежуточная аттестация	9	0,3	-	
ИТОГО по дисциплине	180	64,3	106,7	

4.2 Содержание дисциплины по разделам

Раздел 1. Основы и специфика организации питания и средств размещения

Перечень учебных элементов раздела:

Тема 1. Особенности организации питания в гостиничных комплексах. Особенности организации питания в гостиничных комплексах: особенности организации производства в ресторанах при гостиницах, особенности организации обслуживания в ресторанах при гостиницах, виды рационов питания их краткая характеристика, применяемые формы и методы обслуживания, методы привлечения потребителей

Тема 2. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах: рестораны, кафе, поэтажные бары и их специализация, поэтажные буфеты и т.д.

Тема 3. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах: структура

предприятий, в зависимости от вместимости и категории гостиницы, режим работы, количество мест в залах, оборудование залов

Тема 4. Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля. Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля: профессиональные стандарты индустрии питания – квалификационные уровни, требования к персоналу, права, обязанности, профессиональные знания и умения и т.д.

Раздел 2. Специфические особенности организации питания и средств размещения.

Перечень учебных элементов раздела:

Тема 5. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах: меню различных видов завтраков, меню специализированных баров, меню скомплектованных рационов, шведского стола, меню со свободным выбором блюд, меню мини-бара, меню службы room-serve, меню комплиментов и т.д.; принципы составления, особенности оформления

Тема 6. Шведский стол организация и технологии. Шведский стол организация и технологии: форматы шведского стола, специализированное оборудование для шведского стола, организация, обслуживание, ошибки, экономика шведского стола (лекция сопровождается просмотром видеофильма)

Тема 7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах: документы для организации питания иностранных туристов, особенности организации питания индивидуальных туристов, групп туристов, особенности питания различных народов мира.

Тема 8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve: технология обслуживания в номерах, специализированное оборудование для обслуживания в номерах, особенности подачи блюд, уборки использованной посуды при обслуживании в номерах, назначение службы room-serve, оборудование для службы roomserve, помещения для службы roomserve, персонал для службы roomserve и организация его работы, организация обслуживания мини-бара.

5. Оценочные материалы по дисциплине

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц, режим доступа
1	Методические указания по изучению дисциплины

6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513643>

2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532803>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>

Дополнительная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511182>

2. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532924>

3. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514810>

4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513831>

6.3 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение

Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией

2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно

3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно

4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/>
Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021

5. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ

6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgunh.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Система дистанционного обучения Moodle www.portfolio.rgunh.ru (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната.
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017). Бессрочный.
4. Образовательный интернет – портал Университета Вернадского (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgunh.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014) собственность университета.
4. Официальная страница ФГБОУ ВО МСХ РФ «Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского» <https://vk.com/rgunh.ru> (свободно распространяемое)
5. Портал ФГБОУ ВО МСХ РФ «Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского» (свободно распространяемое) <https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

6.4 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения

Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (поточная). Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, экран настенный, проектор	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д.50, каб. 235 Площадь помещения 73,4 кв.м № по технической инвентаризации 239, этаж 2
Учебная аудитория для проведения учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации и воспитательной работы. Специализированная мебель, доска меловая. Мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, каб. 125 Площадь помещения 51,6 кв.м № по технической инвентаризации 136, этаж 1
Помещение для самостоятельной работы. Персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, читальный зал Площадь помещения 497,4 кв. м. № по технической инвентаризации 177, этаж 1
Помещение для самостоятельной работы. Специализированная мебель, персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.	143900, Московская область, г. Балашиха, ул. Юлиуса Фучика д.1, каб. 320 Площадь помещения 49,7 кв. м. № по технической инвентаризации 313, этаж 3
Учебная аудитория для учебных занятий обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Специализированная мебель. Автоматизированное рабочее место для инвалидов-	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, каб. 105 Площадь помещения 52,8 кв. м.

<p>колясочников с коррекционной техникой и индукционной системой ЭлСис 290; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей со стационарным видеоувеличителем ЭлСис 29 ON; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с портативным видеоувеличителем ЭлСис 207 CF; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с читающей машиной ЭлСис 207 CN; Аппаратный комплекс с функцией видеоувеличения и чтения для слабовидящих и незрячих пользователей ЭлСис 207 OS.</p>	<p>№ по технической инвентаризации 116, этаж 1</p>
--	--

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»
(Университет Вернадского)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации обучающихся по дисциплине

Организация питания и средств размещения

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Профиль Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха 2023 г.

1. Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Индикатор сформированности компетенций Планируемые результаты обучения
ПК-2 Готов к реализации проектов туристской индустрии	Пороговый (удовлетворительно)	<p>Знает: теоретические основы и технологию разработки, продвижения и реализации туристского продукта; основные положения нормативно-правовой базы разработки, продвижения и реализации туристского продукта и туристских услуг в РФ</p> <p>Умеет: использовать знания об основных этапах и технологиях разработки, продвижения и реализации турпродукта и туристских услуг при организации, реализации и обеспечении контроля профессиональной деятельности в туристской индустрии; формировать и реализовывать программу поиска и изучения источников информации с целью определения основных параметров конкурентоспособности</p> <p>Владеет: навыками и опытом анализа, оценки, организации деятельности по продвижению и реализации туристского продукта и туристских услуг посредством разных каналов сбыта; оценки комплектности и соответствия нормативам документационного оформления реализации конкретного турпродукта; формирования на основе принципов планирования и прогнозирования программ развития туристской индустрии. Навыками и опытом: продвижения и реализации туристского продукта, в том числе на основе современных информационно коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста; организации продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг; ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Твердо знает: теоретические основы и технологию разработки, продвижения и реализации туристского продукта; основные положения нормативно-правовой базы разработки, продвижения и реализации туристского продукта и туристских услуг в РФ</p> <p>Уверенно умеет: использовать знания об основных этапах и технологиях разработки, продвижения и реализации турпродукта и туристских услуг при организации, реализации и обеспечении контроля профессиональной деятельности в туристской индустрии;</p>

		<p>формировать и реализовывать программу поиска и изучения источников информации с целью определения основных параметров конкурентоспособности</p> <p>Уверенно владеет: навыками и опытом анализа, оценки, организации деятельности по продвижению и реализации туристского продукта и туристских услуг посредством разных каналов сбыта; оценки комплектности и соответствия нормативам документационного оформления реализации конкретного турпродукта; формирования на основе принципов планирования и прогнозирования программ развития туристской индустрии.</p> <p>Навыками и опытом: продвижения и реализации туристского продукта, в том числе на основе современных информационно коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста; организации продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг; ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов</p>
	<p>Высокий (отлично)</p>	<p>Сформировавшееся систематические знания: теоретические основы и технологию разработки, продвижения и реализации туристского продукта; основные положения нормативно-правовой базы разработки, продвижения и реализации туристского продукта и туристских услуг в РФ</p> <p>Сформировавшееся систематическое умение: использовать знания об основных этапах и технологиях разработки, продвижения и реализации турпродукта и туристских услуг при организации, реализации и обеспечении контроля профессиональной деятельности в туристской индустрии; формировать и реализовывать программу поиска и изучения источников информации с целью определения основных параметров конкурентоспособности</p> <p>Сформировавшееся систематическое владение: навыками и опытом анализа, оценки, организации деятельности по продвижению и реализации туристского продукта и туристских услуг посредством разных каналов сбыта; оценки комплектности и соответствия нормативам документационного оформления реализации конкретного турпродукта; формирования на основе принципов планирования и прогнозирования программ развития туристской индустрии. Навыками и</p>

		<p>опытом: продвижения и реализации туристского продукта, в том числе на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста; организации продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг; ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов</p>
--	--	--

Для формы итогового контроля - экзамен:

оценка «отлично» выставляется, если студент полностью усвоил материал по программе дисциплины, способен преобразовывать теоретические знания в профессиональные умения и навыки;

оценка «хорошо» выставляется, если студент усвоил материал по программе дисциплины, способен преобразовывать теоретические знания в профессиональные умения и навыки, но допускает несущественные ошибки;

оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом усвоил материал по программе дисциплины, способен преобразовывать теоретические знания в профессиональные умения и навыки, но допускает отдельные существенные ошибки;

оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не усвоил материал по программе дисциплины, не способен преобразовывать теоретические знания в профессиональные умения и навыки.

2. 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

Примерная тематика рефератов

1. Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека
2. История организации услуг питания.
3. Классификация ПОП
4. Классификация предприятий питания по ассортименту продукции.
5. Классификация предприятий питания по форме обслуживания.
6. Классификация предприятий питания по характеру торгово-производственной деятельности.
7. Методы, типы и формы обслуживания на ПОП
8. Технологическое проектирование и организация деятельности ПОП
9. Инновационные технологии в организации услуг питания
10. Техника обслуживания в ресторане.
11. Технологии организации услуг питания.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

- 1. Служба ... — осуществление контроля за номерным фондом гостиницы, ведя картотеку по занятости номеров и наличию свободных мест, и выполняет функции информационного центра:**
 - а) Портье +
 - б) Бронирования
 - в) Приема

- 2. Предприятия, в которых есть условия для переработки сырья, производства полуфабрикатов, обеденной, кулинарной и кондитерской продукции и реализация ее населению:**
 - а) Доготовочные заведения
 - б) Заведения, имеющие законченный цикл производства +
 - в) Заготовочные заведения

- 3. Согласно санитарным нормам, в организациях общественного питания проводится генеральная уборка и дезинфекция не реже:**
 - а) Одного раза в полгода
 - б) Одного раза в неделю
 - в) Одного раза в месяц +

- 4. Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары:**
 - а) Бар +
 - б) Столовая
 - в) Чайная

- 5. Избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью:**
 - а) Осаждение
 - б) Эмульгирование
 - в) Экстракция +

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К УСТНОМУ ОПРОСУ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

1. Объективные условия и важнейшие факторы, определяющие развитие услуг питания в российском обществе.
2. Эволюция предприятий общественного питания в России:
3. Современное состояние рынка услуг питания в России.
4. Основные подходы к классификации предприятий ОП.
5. Ресторан. Классификация ресторанов.
6. Концепция пункта общественного питания: основные подходы.
7. Эстетическая культура ресторанного сервиса.
8. Факторы, влияющие на составление плана инвестиционных мероприятий.

9. Бизнес-планирование в организации ПОП.
10. Маркетинговые мероприятия при организации ПОП.
11. Рекламная деятельность в сфере организации услуг питания. Основные виды рекламных мероприятий.
12. PR мероприятия в сфере услуг питания. Программа работы с клиентами.
13. Основные виды ресторанного обслуживания.
14. Инновационные формы предоставления сервисных услуг в ресторане.
15. Кейтеринг: внутренний, внешний, социальный, разъездной.
16. Организация летних площадок.
17. Виды официальных приемов, особенности организации.
18. Виды меню и их специфика.
19. Винная карта.
20. Оформление меню.
21. Меню как реклама.
22. Меню и ценовая политика.
23. Классифицируйте напитки в ресторанной кухне.
24. Какова характеристика и подача холодных напитков собственного производства (квас, морс)?
25. Охарактеризуйте горячие напитки.
26. Назовите правила заваривания и подачи чая.
27. Назовите национальные способы подачи кофе.
28. Воспроизведите технологию приготовления какао и шоколада, каковы требования к качеству?

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности.
2. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность.
3. Блюда ресторанной кухни –определение, отличительные особенности, система критериев и оценок
4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.
5. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка.
6. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания(овощи, мясо, рыба, морепродукты).

7. Профессиональная культура работников предприятий общественного питания.
8. Влияние обработки на качество готовой продукции.
9. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
10. Основные принципы подбора персонала ПОП.
11. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
12. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов. Классификация ресторанной продукции.
13. Термины и определения в общественном питании.
14. Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
15. Правила профессионального поведения персонала предприятия общественного питания.
16. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
17. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
18. Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.
19. Профессиональные и корпоративные кодексы в сфере оказания услуг питания.
20. Особенности оказания услуг питания иностранным туристам.
21. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.
22. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
23. Содержание профессиограммы «бармен».
24. Содержание профессиограммы «метрдотель».
25. Содержание профессиограммы «шеф-повар».
26. Содержание профессиограммы «сомелье».
27. Содержание профессиограммы «официант».
28. Содержание профессиограммы «менеджер ресторана».
29. Основы столового этикета.
30. Основы профессиональной сервировки.
31. Основные правила подачи блюд.
32. Этапы качественного обслуживания.
33. Особенности оказания услуг питания иностранным туристам.