

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной
деятельности



А.А. Панфилов

« 07 » 06 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ТУРИЗМЕ

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Направленность (профиль)

Уровень высшего образования Бакалавриат

Форма обучения Очная

Семестр	Трудоемкость зач. ед, час	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
6	4; 144	18	36		54	Экзамен (36)
Итого	4; 144	18	36		54	Экзамен (36)

Владимир, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины «Организация общественного питания в туризме» является формирование у будущих специалистов современного системного мышления и комплекса специальных знаний в области осуществления технологических процессов в сфере туризма, со спектром специальных технологий, используемых в данной сфере. Практическое освоение курса предполагает формирование умений профессионального менеджера по организации производства на рынке туристских услуг, в целях обеспечения эффективного функционирования предприятий в условиях рыночных отношений.

Задачи курса:

- изучить классификацию и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- изучить нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг;
- изучить требования, предъявляемые к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания туристов;
- ознакомиться с формами и методами обслуживания туристов, видами питания, предоставляемого при обслуживании туристов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Организация общественного питания в туризме» является дисциплиной базовой части.

Для изучения дисциплины «Организация общественного питания в туризме» необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в результате предшествующего освоения дисциплин «Организация туристской индустрии», «Менеджмент и маркетинг туризма».

Данная дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами: «Гостиничное хозяйство и ресторанный бизнес», «Особенности и ресурсы гастрономического туризма».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

Процесс освоения дисциплины «Организация общественного питания в туризме» направлен на формирование и развитие следующих профессиональных компетенций:

ОК-1 - способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности

ОК-4 - способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-5 - способность к самоорганизации и самообразованию

ОПК-3- способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов

ПК-3 - готовностью к реализации проектов в туристской индустрии

В результате изучения содержания дисциплины «Организация общественного питания в туризме» и реализации в процессе обучения требований по обеспечению профессионально-прикладной направленности, а также самостоятельной работы студенты должны:

Знать:

- классификацию и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов

- требования, предъявляемые к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания туристов

- формы и методы обслуживания туристов, виды питания, предоставляемого при обслуживании туристов (ОК-1; ОПК-3);

Уметь:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

Владеть:

- навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг (ОПК-3);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

Практические занятия по дисциплине ориентированы на применение современных образовательных технологий, включающих деловые игры и бизнес-кейсы, анализ практических ситуаций, решение задач, а также научные дискуссии по анализу ценообразования на различных уровнях, позволяющие сформировать у студента адекватное представление о состоянии, развитии и решении проблем в области сервисной деятельности.

Полученные в процессе обучения знания могут быть использованы при выполнении выпускной квалификационной работы и в ходе выполнения практических работ по дисциплине.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

№ п / п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контр. успеваем. (по нед. семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практич. занятия	Лаб. раб.	Контр. раб.	СРС	КП/КР		
1	Введение. Цели, задачи дисциплины. Роль предприятий питания в сфере туризма.	6	1	2				1		1/50	
2	Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов.	6	2-3	2	4			6		3/50	
3	Классификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг	6	4-5	2	4			6		3/50	Рейтинг-контроль №1
4	Материально-техническая база предприятий общественного питания. Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования. Подготовка торговых помещений к обслуживанию	6	6-7	2	4			6		3/50	
5	Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции. Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса	6	8-9	2	4			6		3/50	
6	Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии. Виды питания,	6	10-11	2	4			6		3/50	Рейтинг-контроль №2

	предоставляемые при обслуживании туристов. Режим питания.									
7	Формы и методы обслуживания туристов	6	12-14	2	8			8		4/50
8	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.	6	15-16	2	4			6		3/50
9	Специфические особенности организации питания туристов. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания	6	17-18	2	4			6		3/50
	Всего		144	18	36			54		27/50 %
										Экзамен 36

Содержание дисциплины «Организация общественного питания в туризме»

Лекционный курс «Организация общественного питания в туризме»

Тема 1. Введение. Цели, задачи дисциплины. Роль предприятий питания в сфере туризма.

Тема 2. Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов.

Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: типу, классу, формам и методам обслуживания, ассортименту реализуемой продукции, местонахождению, времени функционирования, по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, по составу и назначению помещений, по организации производства и т.д.

Тема 3. Классификация услуг общественного питания. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг

Тема 4. Материально-техническая база предприятий общественного питания. Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.

Тема 5. Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции.

Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса

Тема 6. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии. Формы обслуживания туристов. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях предоставляемые при обслуживании туристов: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д.

Тема 7. Методы обслуживания туристов

Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика.

Обслуживание в предприятиях общественного питания на территории гостиниц: завтрак по меню со свободным выбором блюд, завтрак или обед в виде шведского стола. Организация обслуживания с использованием методов: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол.

Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню: континентального завтрака, расширенного завтрака, европейского завтрака, английского, американского завтрака, русского завтрака, завтрак с шампанским, поздний завтрак диетического завтрака, вегетарианского завтрака; завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.

Тема 8. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.

Тема 9. Специфические особенности организации питания туристов. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания

Практические занятия

Тема 2 Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов

Практическое занятие 1 Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

Практическое занятие 2. Составление аналитической таблицы «Классификация предприятий питания различных типов по различным признакам, в соответствии с требованиями ГОСТ 30389-2013»

Тема 3. Классификация услуг общественного питания

Практическое занятие 3. Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». Составление аналитической таблицы «Классификация услуг предприятий общественного питания».

Практическое занятие 4. 1. Изучение требований стандарта ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

2. Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

Тема 4. Материально-техническая база предприятий общественного питания

Практическое занятие 5. Изучение материально-технической базы предприятий общественного питания: оборудования залов, мебели: их назначение, виды, требования.

Практическое занятие 6. Изучение материально-технической базы предприятий общественного питания: посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования.

Тема 5. Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции.

Практическое занятие 7 Изучение классификации персонала, требований к основному персоналу предприятий питания, основных и дополнительных критерии оценки персонала предприятий общественного питания в соответствии с требованиями Межгосударственного стандарта ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

Практическое занятие 8. Изучение требования к персоналу различных групп в сфере услуг общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса.

Тема 6. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии.

Практическое занятие 9. Изучение требований Межгосударственного стандарта ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

Практическое занятие 10. Изучение форм обслуживания туристов; видов услуг питания в гостиничных предприятиях предоставляемые при обслуживании туристов: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д.

Тема 7. Методы обслуживания туристов

Практические занятия 11 и 12. Изучение методов обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика. Составление различных видов меню для обслуживания туристов.

Подготовка докладов, рефератов, презентаций

Практические занятия 13 и 14. Изучение характеристик различных завтраков, для проживающих в гостиницах. Составление меню завтраков: континентального, расширенного, европейского, английского, американского, русского, завтрака с шампанским, позднего завтрака, диетического, вегетарианского; завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.

Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме.

Тема 8. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Практическое занятие 15. Изучение требований, предъявляемых к составлению и оформлению меню, карты вин и карты коктейлей.

Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме занятия.

Практическое занятие 16. Изучение последовательности расположения блюд и закусок в меню. Подготовка докладов, рефератов, презентаций по теме занятия.

Тема 9. Специфические особенности организации питания туристов. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания

Практическое занятие 17. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в области безопасности продукции и услуг:

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Практическое занятие 18. Изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания в области безопасности продукции и услуг: ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, разбор конкретных производственных ситуаций и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых с использованием интерактивных форм, составляет 50% аудиторных занятий (определяется требованиями ФГОС с учётом специфики ОПОП).

Для успешного освоения дисциплины предусмотрены различные образовательные технологии, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения согласно основной образовательной программе, с учётом требований к объёму знаний в интерактивной форме:

– *опережающая самостоятельная работа* – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

– *компьютерные информационные технологии* – применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам, использование обучающих программ с целью расширения информационного поля, повышения скорости обработки и передачи информации, проведения мультимедийных презентаций, обеспечения удобства преобразования и структурирования информации для трансформации её в компетенции;

– *case-study* – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности и поиск вариантов лучших решений;

-деловые игры, дискуссии;

- работа в малых группах;

- проведение контрольного тестирования (рейтинг-контроль);

– *проблемное обучение* – стимулирование студентов к самостоятельной «генерации» знаний, умений и навыков, необходимых для решения конкретной проблемы;

– *контекстное обучение* – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением;

– *обучение на основе опыта* – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации его собственного опыта с предметом изучения.

На лекциях излагаются основные теоретические положения по изучаемой тематике. Лекции проводятся в виде обзорных, проблемных и лекций-диалогов. В процессе изложения лекционного материала по темам изучаемой дисциплины применяются информационно-коммуникационные технологии. По темам лекционного материала разработаны презентации, представленные в электронном виде, а также методические указания для обучающихся, практические задания по теме занятия.

Практические занятия проводятся методом группового выполнения упражнений, оперативной тренировки, индивидуальных упражнений с последующим обсуждением результатов их решения. Практические занятия по дисциплине проводятся в форме активного обучения и нацелены на углубление и закрепление теоретических знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельного изучения учебной и дополнительной литературы. Форма проведения практических занятий- интерактивная (дискуссии, коллоквиумы, круглый стол и др.)

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Текущий контроль успеваемости проводится в форме рейтинг–контроля, который проводится в три этапа.

Форма промежуточной аттестации – экзамена.

Ниже приводятся примеры заданий по различным темам дисциплины, на основе которых осуществляется контроль усвоения материала.

Примерная тематика рефератов (эссе) и докладов

1. Специфика традиций питания славянских народов
2. Кулинарное искусство Франции и его влияние на традиции питания народов Европы и Америки.
3. Самобытность культуры питания народов Азиатско-Тихоокеанского региона.
4. Влияние религий на формирование, становление традиций и культур питания
5. Культура застолья для иностранных туристов.
6. Рекомендации по организации обслуживания приемов и банкетов,
7. Специфика ресторанного бизнеса и его тенденции развития
8. Классификация предприятий общественного питания и общие требования к ним
9. Бизнес-план ресторанного предприятия
10. Обоснование ассортиментной и сервисной политики заведений общественного питания
11. Специфика работы с персоналом в предприятиях общественного питания.
12. Показатели культуры обслуживания с учетом особенностей деятельности различных заведений сферы ресторанного бизнеса
13. Традиции гостеприимства и хлебосольства: исторический аспект
14. История и развитие института гостеприимства в России
15. Менеджмент ресторанных услуг
16. Технологические схемы и методы обслуживания в ресторанном предприятии
17. Особенности обслуживания клиентов на предприятиях питания туристских гостиниц
18. Планы обслуживания гостей (размещение и питание)
19. Кодекс поведения обслуживающего персонала ресторана
20. Ресторан и общественное питание. Особенности питания туристов
21. Питание как аттракция и привлекательный элемент программ обслуживания туристов.
22. Гастрономический туризм
23. Дегустационные туры
24. Виды обслуживания в ресторане
25. Шведский стол: особенности обслуживания
26. Системы и принципы быстрого питания
27. Франчайзинг в ресторанном деле. История KFC и Макдональдс
28. Мировые кухни (по выбору студента).
29. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение
30. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассового и другого оборудования)

Самостоятельная работа студентов призвана сформировать у них знания, умения и навыки, которые будут способствовать становлению научно подготовленного специалиста, квалифицированно и ответственно выполняющего свои профессиональные обязанности в практической деятельности. Самостоятельная работа по дисциплине включает следующие виды:

- работу с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса (реферат);
- подготовку к практическим занятиям по темам (тесты и задания приведены в рабочей программе);
- подготовку рефератов, докладов, сообщений, защиту реферата и подготовку к зачету;
- решение ситуационных задач, подготовку к деловым играм, решению производственных ситуаций, работу с литературными и др. источниками.

Предусмотренные виды самостоятельной работы направлены на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений.

Перечень тем самостоятельной работы студентов соответствует тематическому плану рабочей программы.

Вопросы для самостоятельного изучения.

1. Правила оказания услуг общественного питания.
2. Автоматизированные системы управления на современных предприятиях общественного питания.
3. Нормативно-правовое обеспечение ресторанного обслуживания
4. Сомелье в ресторане. Цель, назначение, методы работы, традиции
5. Современные мировые тенденции в организации услуг общественного питания и перспективы их внедрения и развития в российском ресторанном бизнесе.
6. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания
7. Требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса
8. Мини-бары в номерах гостиниц
9. Организации технологического процесса ресторана
10. Методы и технологические приемы обработки пищевых продуктов
11. Питание туристов: религиозные и иные ограничения (кошерное, халяльное и др.)
12. Питание в системах перевозок. Компактное питание в самолетах и поездах
13. Кейтеринг: разновидности, требования к организации
14. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.
15. Профессиональная этика работника общественного питания
16. Особенности банкетного и корпоративного обслуживания
17. Методы сервировки стола в ресторане
18. Кулинарная (гастрономическая) характеристика блюд
19. Дегустации блюд, вин и напитков
20. Питание туристов: виды и существующие ограничения (вегетарианское, диетическое и др.)

Вопросы для рейтинг-контроля 1.

1. Предприятия общественного питания по времени функционирования могут быть...

- а. стационарными
- б. летними
- с. постоянно действующими и сезонными.

2. Крупное механизированное предприятие, предназначенное для производства полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий и снабжения ими других предприятий общественного питания называется...

- а. фабрика - заготовочная
- б. столовая
- с. фабрика – кухня

3. Предприятие общественного питания, предназначенное для обслуживания пассажиров дальнего следования, с разнообразным ассортиментом блюд, напитков с повышенным уровнем обслуживания, называется...

- а. вагон - ресторан
- б. бары класса «Люкс»
- с. вагон – кафе

4. Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения:

- а. бульонное и отделение приготовления вторых блюд и гарниров.
- б. суповое и соусное
- с. гарнирное и суповое

5. Предприятие питания, предоставляющее услуги по организации питания и досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные, алкогольные, прохладительные и другие виды напитков, кондитерских изделий, покупных товаров, называется....

- а. бар
- б. ресторан
- с. коктейль – бар

6. На какие классы подразделяются рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг?

- а. люкс, высший и первый
- б. первый, второй, третий
- с. высший и специализированные предприятия

7. Предприятие питания, специализирующееся на изготовлении и реализации широкого ассортимента горячих напитков кофе, какао и чая, кондитерских изделий, алкогольных напитков, покупных товаров называется...

- а. кофейня
- б. кафе мороженое
- с. шашлычная

8. Услуги по организации досуга включают:

- а. музыкальное обслуживание, проведение концертов, предоставление газет, журналов.
- б. бильярд, приготовление десертов
- с. настольные игры, видеопрограммы, вызов такси.

9. Предприятие, которое prepares и реализует разнообразные мучные кондитерские и хлебобулочные изделия, горячие напитки, молочные коктейли, сладкие блюда, прохладительные напитки, называется?

- а. кафе-молодежное
- б. кафе-кондитерская
- с. кафе-мороженое

10. Крупное подразделение, которое объединяет цеха называется...

- а. производство
- б. цех
- с. производственный участок

11. Предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров, это...

- а. закусочная
- б. бар
- с. кафе

12. Назовите класс обслуживания для которого характерны: гармоничность, комфортность, выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, изделий и напитков сложного приготовления.

- а. люкс
- б. первый
- с. высший

13. Предприятие, специализирующееся на реализации различных сортов мороженого с наполнителями и без них, молочных коктейлей, горячих и прохладительных напитков, фруктов, соков, кондитерских изделий.

- а. кафе-молодежное
- б. кафе-кондитерская
- с. кафе-мороженое

14. Кафе по ассортименту реализуемой продукции подразделяются на...

- а. кафе-молочная, кафе с самообслуживанием

б. варьете – кафе, кафе - бар

с. кафе - мороженое, кафе-кондитерская, кафе-молочное

15. Предприятие питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей это...

а. столовая

б. ресторан

с. предприятие быстрого обслуживания

16. Помещение для встречи и ожидания гостей, которое располагается перед торговым или банкетным залом, называется:

а. VIP - зал

б. вестибюль

с. аванзал

17. Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню называется...

а. столовая

б. ресторан

с. кафе

18. Прочие услуги включают в себя:

а. прокат столового белья, посуды, приборов, продажу цветов, сувениров, предоставление принадлежностей для чистки обуви, чистку одежды, упаковку блюд и изделий после обслуживания потребителей; вызов такси, парковку личных автомашин;

б. организацию музыкального обслуживания; проведение концертов, программ варьете и видеопрограмм; предоставление газет, журналов, настольных игр, бильярда;

с. музыкальное обслуживание, проведение концертов, предоставление газет, журналов.

19. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий включают:

а. изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей, услугу повара, кондитера по изготовлению блюд, на дому.

б. организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов и ритуальных мероприятий;

с. обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний, культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха и т. д.;

20. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг

а. ГОСТы, ОСТы, ТУ, сборники рецептов блюд, СанПиНы

б. технологические и технико-технологические инструкции, должностные инструкции

с. правила оказания услуг общественного питания, квалификационные характеристики персонала, сборники технологических нормативов

Вопросы для рейтинг-контроля 2

1. Тарелка диаметром 270 – 290 мм, предназначенная для подачи вторых горячих блюд называется:

а. глубокая столовая

б. мелкая столовая

с. закусочная

2. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и столовых приборов называется?

- а. кладовая
- б. сервизная
- с. моечная столовой посуды

3. Высота обеденного стола...

- 1. 690 ... 750мм.
- 2. 890 ... 950мм.
- 3. 1000 ... 1050мм.

4. Тарелка диаметром 300—330мм, может быть выполнена из другого материала, чем весь сервиз, но обязательно должна с ним сочетаться называется...

- а. тарелка пирожковая
- б. тарелка сервировочная
- с. тарелка закусочная

5. Назовите вид салфетки, которая служит для сохранности одежды во время приема пищи и промокания уголков рта

- а. салфетка для коктейлей
- б. сервировочная салфетка
- с. индивидуальная салфетка

6. Помещение, в котором начинается процесс обслуживания потребителей называется...

- а. торговый зал
- б. вестибюль
- с. аванзал

7. Как называется посуда, предназначенная для запекания и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов?

- 1. икорница
- 2. порционная сковорода
- 3. кокильница

8. Как называется посуда для приготовления и подачи кофе по-восточному?

- а. турка
- б. чайник
- с. кофейник

9. Высота фуршетного стола?

- 1. 690 .. 750мм.
- 2. 890 .. 950мм.
- 3. 1000 ... 1050мм.

10. Тарелка диаметром 200—220 мм для подачи холодных блюд и закусок называется...

- а. тарелка пирожковая
- б. тарелка закусочная
- с. тарелка мелкая десертная

11. Бокал емкостью 100—200 см³ для подачи кофе по-ирландски и кофе по-мексикански называется...

- 1. бокал шутер
- 2. бокал хайболл
- 3. бокал айриш-кофе

12. Тарелка диаметром 200—220мм и вместимостью 250см³ для подачи десертов со сладкими соусами, ягод с молоком или сливками называется?

- 1. тарелка пирожковая
- 2. тарелка закусочная
- 3. тарелка глубокая десертная

13. Специалист, отвечающий за подачу напитков в ресторане и дающий рекомендации по выбору вин и напитков, называется...

- а. сомелье
- б. бариста
- с. хостес

14. Процесс обслуживания при котором потребители выполняют самостоятельно все операции связанные с получением блюд и напитков, доставкой их к обеденному столу и уборкой посуды называется?

- а. полное самообслуживание
- б. частичное самообслуживание
- с. обслуживание персоналом

15. Кто встречает гостей при входе в торговый зал?

- а. швейцар
- б. hostess
- с. сомелье

16. Обслуживание гостей в воскресные и праздничные дни обедами, на которые приходят семьями и с друзьями называется...

- а. воскресный бранч
- б. фуршетный стол
- с. зал – экспресс

17. Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга, это...

- а. процесс обслуживания
- б. условия обслуживания
- с. метод обслуживания

18. К производственному персоналу относятся...

- а. обвальщик мяса, кухонный рабочий, сомелье
- б. заведующий производством, начальник цеха, повар, кондитер, пекарь
- с. официант повар, кондитер, пекарь,

19. К обслуживающему персоналу предприятий питания относятся...

- а. обвальщик мяса, кухонный рабочий, повар, кондитер, пекарь
- б. заведующий производством, начальник цеха, метрдотель
- с. официант, бармен, сомелье, хостес, метрдотель

20. Назовите услуги по организации досуга, оказываемые предприятиями общественного питания.

- а. Организация музыкального обслуживания, предоставление электронной почты, консультация диетсестры.
- б. Организация музыкального обслуживания, организация проведения концертов, программ варьете, предоставление бильярда.
- с. Организация проведения программ варьете, организация обучения кулинарному мастерству, предоставление газет, журналов.

Вопросы для рейтинг-контроля № 3

1. Континентальный завтрак включает.....

- а. Чай, кофе, шампанское, небольшие холодные закуски, горячие блюда, супы, салаты, десерты

б. Чай, кофе, сахар, булочные изделия, тосты, масло, джем, мёд, варенье

с. Чай, кофе или горячий шоколад, сахар, сливки(молоко), лимон джем или повидло, мёд, хлебобулочные изделия, масло

2. Поздний завтрак предоставляется гостям в

1. 7.30-10.30

2. 10.00-11.30

3. 10.00-14.00

3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

1. Шведский стол

2. Буфетное обслуживание

3. Американский сервис

4. Какие продукты включаются дополнительно в расширенный завтрак (континентальный плюс)?

а. шампанское, холодные закуски, горячие блюда, супы, салаты, десерты;

б. сахар, булочные изделия, тосты, масло, небольшие холодные закуски;

с. соки, ветчина, сыр, колбаса, блюда из яиц, йогурты, творог, сухие хлопья

5. Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

а. A la carte

б. Carte du jour

с. Шведский стол

6. Вид меню, который используется при организации питания туристов:

а. Цикличное меню

б. A la carte

с. Carte du jour

7. Деловой обед в ресторане, который предусматривает быстрое обслуживание в определенное время (с 12 до 16 часов) называется...

а. Бизнес – ланч

б. Презентация

с. Кофе – брейк

8. Меню «А парт» чаще применяется:

а. в курортных гостиницах и домах отдыха;

б. в дорогих эксклюзивных ресторанах;

с. при обслуживании мероприятий с ограниченным обеденным перерывом продолжительностью 15-20 минут

9. Метод обслуживания «табльдот» отличается тем, что...

а. применяется в дорогих эксклюзивных ресторанах при фешенебельных отелях;

б. гости делают предварительный заказ и обслуживаются в установленный промежуток времени;

с. все гости обслуживаются в одно и то же время по одному и тому же меню, начинается тогда, когда соберутся все гости; используется в случаях, когда возможности кухни ограничены

8. Какие продукты включаются дополнительно в европейский завтрак?

а. шампанское, холодные закуски, горячие блюда, супы, салаты, десерты;

б. сахар, булочные изделия, тосты, масло, небольшие холодные закуски;

с. соки, ветчина, сыр, колбаса, блюда из яиц, йогурты, творог, сухие хлопья

9. Методы обслуживания - это...

а. выездное ресторанное обслуживание, социальный кейтеринг, VIP-кейтеринг;

б. «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол- экспресс,

зал-экспресс

с. Бизнес – ланч, презентация, кофе – брейк

10. Меню табльдот - это....

а. меню для воскресного бранча;

б. меню для выездного обслуживания, проводимого вне предприятия;

с. тип меню с единой комплексной ценой в пансионатах, курортных гостиницах, ресторанах и иных предприятиях общественного питания, в которую включено все: от закуски до десерта.

11. На какой раздел просит гостей обратить внимание официант при подаче меню?

а. десерты

б. горячие закуски

с. фирменные блюда

12. Подразделение, организуемое в четырех- и пятизвездочных гостиницах, целью которого является доставка еды гостю в номер, офис, холл.

а. поэтажный буфет

б. экспресс - обслуживание

с. room – service

13. К каким средствам информации относится меню предприятий общественного питания?

а. техническим

б. общим

с. специфическим или специальным

14. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены - это...

а. меню

б. накладная

с. карта вин

15. Назовите вид меню для участников симпозиумов, совещаний, конференций, при составлении которого учитываются особенности обслуживаемого контингента (возраст, национальность, род занятий):

а. диетическое меню

б. меню дневного рациона

с. меню вегетарианского ланча

16. Меню, составляемое на основе физиологических норм питания детей и подростков называется?

а. меню детского питания

б. банкетное меню

с. меню дневного рациона

17. Меню, составляемое с учетом характера обслуживания и времени его проведения называется...

а. праздничное

б. банкетное

с. дневное

18. Какие блюда располагаются в меню после горячих закусок?

а. гарниры

б. вторые горячие блюда из мяса

с. супы

19. Холодные блюда при отпуске должны иметь температуру...

а. 7- 14 °С.

б. 8 - 10 °С.

с. 6 - 8 °С.

20. Горячие супы при отпуске должны иметь температуру...

а. 50 -60°С.

б. 70 -75 °С.

с. 60 -65 °С.

Вопросы к экзамену по дисциплине «Организация общественного питания в туризме»

1. Роль предприятий питания в сфере туризма.

2. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: (типу, классу, формам и методам обслуживания, ассортименту реализуемой продукции, местонахождению, времени функционирования, по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, по составу и назначению помещений, по организации производства и т.д.) в соответствии с ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

3. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг (ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»).

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации).

4. Материально-техническая база предприятий общественного питания. Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования.

5. Фарфоровая и фаянсовая посуда: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования.

6. Металлическая посуда, используемая в предприятиях общественного питания: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования.

7. Керамическая посуда, используемая в предприятиях общественного питания: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования, достоинства и недостатки.

8. Столовые приборы, используемые в предприятиях общественного питания: виды, размеры, назначение, требования.

9. Стеклянная и хрустальная посуда, используемая в предприятиях общественного питания: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования, достоинства и недостатки.

10. Столовое бельё: виды, размеры, назначение, требования.

11. Порядок подготовка торговых помещений к обслуживанию.

12. Классификация персонала, требования к основному персоналу предприятий питания.

13. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания: категории, функции.

14. Требования к обслуживающему персоналу предприятий питания, основные и дополнительные критерии оценки персонала предприятий общественного питания в соответствии с требованиями Межгосударственного стандарта ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

15. Этическая культура ресторанного сервиса

16. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии. 12. Формы обслуживания туристов.

17. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях предоставляемые при обслуживании туристов (полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д.)

18. Требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» в соответствии с ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования

19. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика.

20. Виды завтраков для проживающих в гостиницах (континентальный, расширенный, европейский, английский, американский, русский завтрак с шампанским, поздний завтрак, диетический, вегетарианский; завтраки с учетом особых привычек иностранных гостей)

21. Обслуживание в предприятиях общественного питания на территории гостиниц: завтрак по меню со свободным выбором блюд, завтрак или обед в виде шведского стола.

22. Организация обслуживания с использованием методов: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол.

23. Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню:

24. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: понятие, назначение, характеристика.

25. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню.

26. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.

27. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению карты вин и карты коктейлей.

28. Специфические особенности организации питания туристов.

29. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания

30. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в области безопасности продукции и услуг:

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература:

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 536 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/858884>

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015 — 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>

б) дополнительная литература:

1. Рождественская Л.Н., Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Рождественская Л.Н. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2017. - 179 с. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778230958.html>.

2. Васюкова А.Т., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А. Т. - М.: Дашков и К, 2014. – 416 с.- Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394021817.html>

3. Кухни народов мира [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / Васюкова А.Т.-М.: Дашков и К, 2019. – Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394030406.html>

4. Техника и технологии в сервисе и туризме [Электронный ресурс]: учебное пособие / Владыкина, Ю.О. -Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2017. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778232839.html>

5. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>

6. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Щеникова. Н.В. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

7. Официант-бармен [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Кучер Л.С. - Ростов н/Д Феникс, 2017. – Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785222277072.html>

в) периодические издания

1. Гостиница и ресторан. Журнал.

2. Ресторатор. Журнал.

3 Ресторанный бизнес. Журнал.

г) интернет-ресурсы

1. www.prorestoran.com

2. www.restoranportal.ru

3. www.allcafe.info

4. www.nta-rus.com/publishing/restorator

5. www.rurestaurant.com

6. www.hospitality.ru

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для материально-технического обеспечения дисциплины «Организация общественного питания в туризме» используются учебная аудитория с ПК и компьютерным проектором, наборы презентаций для лекционных и практических занятий, отражающие научную и прикладную проблематику данного курса, библиотека ВЛГУ, информационно-справочные системы «Консультант Плюс», «Гарант».

Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.02 «Туризм»

Рабочую программу составил Ирина к.т.н. О.И. Ирина

Рецензент

(представитель работодателя)


(место работы, должность, ФИО, подпись)

Е.В. Андрусимова
вост. туристическая служба
«Мост»

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры туризма и сервиса

Протокол № 9 от 23.05.19 года

Заведующий кафедрой Л.Г. Гужова

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.02 «Туризм»

Протокол № 3 от 07.06.19 года

Председатель комиссии О.П. Полоцкая

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Программа переутверждена:

на _____ учебный год. Протокол заседания кафедры № __ от _____ года.

Заведующий кафедрой _____

Программа переутверждена:

на _____ учебный год. Протокол заседания кафедры № __ от _____ года.

Заведующий кафедрой _____

Программа переутверждена:

на _____ учебный год. Протокол заседания кафедры № __ от _____ года.

Заведующий кафедрой _____