

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Ресторанное дело» являются:

- получение будущими специалистами теоретических знаний и формирование практических навыков в области организации обслуживания потребителей в ресторанах. Данная дисциплина знакомит студентов с особенностями ресторанов, как предприятий общественного питания, классификацией, перечнем и характеристикой оказываемых услуг.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие основные задачи:

- ознакомить студентов с услугами, оказываемыми предприятиями питания (основными и дополнительными) и профессиональными стандартами индустрии гостеприимства;
- ознакомить с материальной базой ресторана: классификацией и назначением различных групп помещений; видами, назначением столовой посуды, приборов, столового белья;
- ознакомить с правилами сервировки стола для различных видов обслуживания;
- ознакомить с правилами и очередностью подачи блюд, напитков.

1. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Ресторанное дело» является дисциплиной по выбору Блока 1 «Дисциплины (Модули)» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Программа реализуется в 7 семестре в объеме 108 часов. Объектом изучения курса является ресторанная деятельность предприятий общественного питания. Предметом изучения являются оказываемые услуги, основные свойства и структурные элементы ресторанной деятельности, функции, ресурсы, особенности организации. Теоретической базой изучения курса является дисциплина: «Правовое регулирование профессиональной деятельности» и осваивается параллельно с дисциплинами «Экономика гостиничного предприятия», «Основы предпринимательской деятельности».

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

Процесс освоения дисциплины «Ресторанное дело» направлен на формирование и развитие следующих компетенций:

- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);
- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8);

Знать:

- современное состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса;
- определение, классификацию предприятий общественного питания, структуру

производства и управления рестораном (ПК-5);

- технологию и структуру обслуживания посетителей (ПК-6).

Уметь:

- обеспечивать координацию действий персонала предприятия питания (ПК-5);
- оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей (ПК-6);
- использовать средства информации для повышения эффективности предлагаемых услуг (ПК-8);
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;
- разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала;
- использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность специалиста ресторанного бизнеса.

Владеть:

- навыками организации обслуживания потребителей (ПК-6);
- навыками оценки удовлетворенности посетителей заведения (ПК-6);
- навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия (ПК-5);
- навыками разработки концептуальных вопросов и практических советов улучшения бизнеса и основных акцентов увеличения прибыли работающих заведений (ПК-8);

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 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 контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС	КП / КР		
1	Общие основы и система понятий ресторанного дела.	7	1-2	2	4			6		3/50	
2	Характеристика помещений и служб ресторана.	7	3-4	2	4			6		3/50	

3	Материально-техническая база предприятий питания, применяющих современные технологии обслуживания	7	5-8	4	8			12	6/50	Рейтинг-контроль № 1
4	Этическая культура ресторанного сервиса.	7	9-10	2	4			6	3/50	
5	Эстетическая культура ресторанного сервиса	7	11-12	2	4			6	3/50	Рейтинг-контроль № 2
6	Информационное обеспечение процесса обслуживания.	7	13-16	4	8			8	6/50	
7	Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.	7	17-18	2	4			10	3/50	Рейтинг-контроль № 3
Всего				18	36			54	27/50	Зачет

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционный курс

Тема 1. Общие основы и система понятий ресторанного дела.

Предмет и содержание курса «Ресторанное дело». Основные понятия и структура курса. Задачи, цели и методы изучаемой дисциплины.

Понятие «услуга». Классификация услуг общественного питания. Обслуживающий персонал: категории, функции.

Требования к обслуживающему персоналу (менеджеру зала, бар-менеджеру, официанту, бармену, бариста, буфетчику сервис-бара, кассиру) и квалификационные характеристики. Правила и стандарты ресторанного обслуживания.

Тема 2. Характеристика помещений и служб ресторана.

Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.

Торговые помещения для обслуживания потребителей: понятие, виды, назначение, характеристика.

Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды, раздаточная. Порядок составления акта на бой, лом, утрату посуды и приборов.

Сервис-бар: понятие, назначение. характеристика. Помещение для нарезки хлеба: назначение, организация работы. Требования к освещению, вентиляции, цветовому оформлению залов.

Стили, используемые при оформлении интерьеров залов: виды, характеристика.

Тема 3. Материально-техническая база предприятий общественного питания, применяющих современные технологии обслуживания.

Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Нормы оснащения залов мебелью.

Фарфоровая и фаянсовая посуда: история появления, виды, назначение, размеры, дизайн, емкость, характеристика. Керамическая посуда.

Стеклоянная и хрустальная посуда: история появления, виды, назначение, емкость, дизайн. Металлическая посуда.

Столовые приборы: история появления, виды, назначение, форма, дизайн, эстетичность; особенности столовых приборов для сервировки праздничного стола. Деревянная и пластмассовая посуда.

Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, цветовая гамма, назначение, характеристика. Напероны: понятие, назначение, виды, применение. Мольтон: назначение. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.

Тема 4. Этическая культура ресторанного сервиса.

Понятие о культуре работника ресторана, морали и этике. Нормы нравственности. Профессиональная этика и ее задачи. Основные положения профессионального кодекса ресторана.

Требование к речи работников ресторана. Конфликтные ситуации, их основные источники и исходы; работа с возражениями. Показатели и критерии качественного обслуживания. Критерии, используемые для определения уровня нравственной культуры официанта.

Тема 5. Эстетическая культура ресторанного сервиса

Понятие об эстетической культуре ресторанного сервиса. Определение технической эстетики. Дизайн ресторана. Оформление интерьера ресторана и мест обслуживающего персонала. Факторы, влияющие на эстетическую привлекательность фасада и помещений здания ресторана. Основные принципы создания атмосферы заведения. Фирменный стиль предприятия. Эстетика блюд ресторана. Влияние эстетических свойств блюд на посещаемость ресторана.

Эстетика внешнего облика работника ресторана: внешний вид, мимика, жесты.

Правила этикета. Служебный этикет работника ресторана

Тема 6. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Средства информации: понятие, назначение, характеристика. Основные средства информации: меню, карта вин. Требования к информации.

Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.

Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления, соответствие классу предприятия. Роль сомелье в разработке карты вин. Карта коктейлей.

Тема 7. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.

Подготовка торговых помещений к обслуживанию: назначение, основные операции. Порядок получения, подготовки и доставки в зал столовых посуды, приборов, белья.

Подготовка приборов со специями и приправами. Работа с подносом. Сервировка столов. Схемы накрытия столов. Порядок сервировки стола тарелками.

Раскладывание салфеток, расстановка на столе приборов со специями. Виды и формы складывания салфеток: низкие и высокие.

Формы складывания салфеток для торжественных случаев. Оформление стола аксессуарами.

Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда и обеда по меню заказных блюд, ужина.

Использование цветов как элемента сервировки стола. Характеристика современных стилей создания флористических композиций.

Предоставление услуг по организации досуга. Музыкально-развлекательные программы в ресторане как способ привлечения потребителей. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала.

Практические занятия

Тема 1. Общие основы и система понятий ресторанного дела.

1. Изучение требований к обслуживающему персоналу (менеджеру зала, бар-менеджеру, официанту, бармену, бариста, буфетчику сервис-бара, кассиру) по ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

2. Изучение правил и стандартов ресторанного обслуживания.

Тема 2. Характеристика помещений и служб ресторана.

1. Перечислить и записать торговые и вспомогательные помещения, прилегающие к торговому залу, их назначение; оборудование в торговом зале. Произвести расчет площади залов и необходимое количество мебели для оснащения предприятий различных типов (по заданию преподавателя).

2. Проанализировать взаимосвязь торговых и производственных помещений. Составить схему взаимосвязи торговых, производственных и вспомогательных помещений.

Тема 3. Материально-техническая база предприятий общественного питания, применяющих современные технологии обслуживания.

1. Ознакомление с различными видами столовой посуды, приборов (по имеющимся образцам). Изучить материал из которого сделана посуда, ее емкость, назначение, диаметр, размер и т.д. Оформить результаты работы в форме таблиц: «Ассортимент и назначение столовой посуды», «Ассортимент основных и вспомогательных приборов».

2. Ознакомление с различными видами столового белья (по имеющимся образцам). Оформить результаты работы в форме таблицы «Размер и назначение столового белья». Отработать простые и сложные приемы складывания салфеток.

3. Изучить нормы оснащения и образцы документов на составление заявок на посуду для предприятия. Произвести расчет столового белья, посуды, приборов. Оформить заявку в сервисную. Ознакомиться с правилами списания столовой посуды, приборов,

столового белья. Составить акт на бой, лом, порчу, утрату столовой посуды, приборов, столового белья по установленной форме.

4. Составить схемы расстановки мебели в торговом зале на предприятиях общественного питания различных типов. Заполнить таблицу: «Виды столов и их параметры».

Тема 4. Этическая культура ресторанного сервиса.

1. Разработать нравственный (этический) кодекс для официанта. Изучить правила безопасности и санитарные требования к работе официанта.
2. Ролевые игры: «Профессиональное общение официанта с гостем»; «Профессиональное поведение официанта в случае конфликтной ситуации».

Тема 5. Эстетическая культура ресторанного сервиса

1. Определить и подобрать стили, используемые при оформлении интерьеров залов для различных типов предприятий общественного питания.
2. Подобрать стиль посуды, приборов, столового белья и форму одежды для работников торгового зала в соответствии с типом, классом, тематической направленностью ресторана.

Тема 6. Информационное обеспечение процесса обслуживания.

1. Составление и оформление различных видов меню в соответствии со стилем тематической направленностью предприятия (по заданию преподавателя). Анализ меню предприятия.
2. Составление и оформление различных видов карты вин в соответствии со стилем и тематической направленностью предприятия (по заданию преподавателя).
3. Составление и оформление различных видов карты коктейлей, в соответствии со стилем и тематической направленностью предприятия (по заданию преподавателя).

Тема 7. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.

1. Отработка приемов: накрытия столов скатертями и их замена, работы с подносом, подготовки посуды, приборов и сервировки стола на 2 персоны, предварительной сервировки стола на завтрак, обед, ужин, по различным видам меню (по заданию преподавателя). Начертить схему накрытия столов (по выбору преподавателя) с полным перечнем приборов, посуды, инвентаря.
 2. Отработка приемов: накрытия столов скатертями и их замены. Отработка приемов работы с подносом, расстановка продукции на подносе. Подготовка предметов сервировки на рабочем месте официанта. Овладение приемами полирования столовой, стеклянной посуды, приборов. Отработка приемов работы официанта с ручником.
 3. Отработка приемов предварительной сервировки стола для комплексного обеда, обеда по меню заказных блюд, ужина на 2-4 гостя, сбора использованных посуды, приборов).
- (Или деловая игра - проведение конкурса официантов по синхронной сервировке стола на 4 персоны к обеду по меню заказных блюд, ужину. Рассмотрение вариантов дополнительной (полной) сервировки стола по согласованному с заказчиком меню.)

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Образовательные технологии, рекомендуемые для изучения дисциплины «Ресторанное дело»:

- предметно-ориентированные образовательные технологии:

- словесное обучение (лекция, «встроенная» лекция);
- проблемно-поисковое обучение (выполнение практических заданий, деловые игры);
- лично-ориентированные образовательные технологии:
- словесное обучение (беседа, индивидуальная консультация);
- проблемно-поисковое обучение (индивидуальные задания).

Рекомендуется использование информационных технологий (презентации, видеофильмы, работа с электронными учебниками, электронными тетрадями, базами данных и т.д.).

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

Оценку знаний (текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию) по дисциплине «Ресторанное дело» рекомендуется проводить в следующей форме:

- рейтинг-контроль;
- зачет;

При оценивании результатов освоения дисциплины (текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся) рекомендуется применение бально-рейтинговой системы.

Тематика рефератов:

1. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом.
2. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
3. Традиции гостеприимства и хлебосольства: исторический аспект
4. История и развитие института гостеприимства в России
5. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания
6. Общие требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса
7. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.
8. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение
9. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассовое оборудование)
10. Методы сервировки стола в ресторане
11. Методы обслуживания гостей в ресторане (встреча и размещение, прием заказа, получение продукции и блюд, методы переноски и подачи блюд, правила подачи закусок, холодных и горячих блюд, десертов и напитков, расчеты и уборка использованных приборов)
12. Кулинарная (гастрономическая) характеристика блюд
13. Нормативно-правовое обеспечение ресторанного обслуживания
14. Ресторан как уникальная форма предприятия питания.
15. Особенности ресторанного обслуживания.
16. Ресторанный этикет.
17. Необычные рестораны мира.
18. Организационная структура служб ресторана.
19. Управление качеством в ресторане.
20. Реклама и маркетинг ресторана.
21. Правила ресторанного обслуживания.
22. Официант и метрдотель в ресторане.
23. Кодекс поведения обслуживающего персонала ресторана
24. Профессиональная этика работника общественного питания
25. Конфликтные ситуации, работа с возражениями в ресторане.
26. Функция бара в ресторане.
27. Меню, как инструмент продаж
28. Классификация и характеристика столовой посуды (фарфоро-фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая), приборов и столового белья. Нормы оснащения.

29. Интерьер ресторана.
30. Услуги по организации досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.
31. Назначение и оформление торговых залов, банкетных залов, коктейль-холлов, аванзалов, вестибюля, гардероба, буфетов и раздаточных.
32. Стандартизация в общественном питании.
33. Сертификация услуг предприятий питания.

Вопросы к зачету

1. Структура, функции и особенности функционирования предприятий питания. Классификация ресторанов.
2. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
3. Классификаций предприятий общественного питания. Формы собственности и организационно-правовой формы предприятий питания.
4. Услуги общественного питания и требования к ним.
5. Правила оказания услуг общественного питания.
6. Закон «О защите прав потребителей».
7. Требования, предъявляемые ГОСТ к обслуживающему персоналу ресторанов. Конфликтные ситуации, работа с возражениями.
8. Требования к официанту и бармену.
9. Требования к метрдотелю.
10. Факторы, определяющие культуру обслуживания.
11. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.
12. Санитарные правила для предприятий питания.
13. Особенности ресторанного обслуживания. Ресторанный этикет.
14. Организационная структура служб ресторана. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.
15. Правила ресторанного обслуживания. Стандарты качества.
16. Показатели и критерии качественного обслуживания. Слагаемые культуры обслуживания на предприятиях питания.
17. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
18. Организация моечной столовой посуды.
19. Оборудование залов. Современные требования к мебели.
20. Классификация, виды, назначение различных видов посуды и столовых приборов.
21. Зал как особая зона обслуживания. Функция заказа.
22. Меню, как инструмент продаж. Функции, виды и формы меню. Оформление меню.
23. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов).
24. Понятия «статичное» и «цикличное» меню.
25. Карта вин и коктейлей: понятие, назначение, правила составления и оформления
26. Дизайн меню и карты вин. Порядок разработки и утверждения меню.
27. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
28. Сервировка. Правила, стандарты и виды сервировки.
29. Функция интерьера.

Виды самостоятельной работы направлены на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений, включает следующие виды работ:

1. работа с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса (реферат);
2. подготовка к практическим занятиям по темам (тесты, задания и упражнения приведены в приложении к рабочей программе);

3. подготовка защите реферата и к зачету.

Основное время, отведенное на самостоятельную работу студентов (54 часов) отводится для выполнения реферата.

РЕЙТИНГ-КОНТРОЛЬ №1

Вопросы	Варианты ответов
1. В России рестораны классифицируют по следующим признакам:	1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению, уровню обслуживания; 2. по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг; 3. по материально – технической базе и квалификационному составу персонала
2. Рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на классы...	1. люкс, высший, первый 2. первый, второй, третий 3. высший и специализированные предприятия
3. Ресторан это-	1. общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дня недели меню 2. предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. 3. предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
4. К обслуживающему персоналу предприятий общественного питания относятся...	1. официант, бармен, метрдотель 2. метрдотель, кондитер, официант 3. гардеробщик, пекарь, сомелье
5. Торговое помещение ресторана, предназначенное для встречи и ожидания гостей перед банкетом, называется:	1. VIP - зал 2. вестибюль 3. аванзал
6. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и столовых приборов, называется...	1. сервизная 2. сервис - бар 3. раздаточная

7. Аванзал всегда расположен перед	1. вестибюлем 2. гардеробом 3. торговым залом 4. кухней
8. Помещение, в котором начинается обслуживание потребителей с гардеробом для верхней одежды, туалетными комнатами, называется...	1. торговый зал 2. вестибюль 3. аванзал
9. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды и столовых приборов, называется...	1. сервизная 2. сервис - бар 3. раздаточная
10. Вестибюль - это помещение	1. предназначенное для непродолжительного ожидания мест в торговом зале гостями 2. предназначенное для хранения одежды 3. в котором расположен гардероб, вход в туалетные комнаты
11. Сервизную оборудуют	1. шкафами, стеллажами 2. сушильными полками, шкафами 3. посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами
12. Высота фуршетного стола	1. 1000-1050 мм 2. 1010-1020 мм 3. 1020-1030 мм
13. Мебельная конструкция, включающая необходимое технологическое, торговое и холодильное оборудование, предназначенное для приготовления, демонстрации, хранения и отпуска продукции бара называется..	1. сервант 2. барная стойка 3. витрина
14. Фарфоровую посуду моют в	1. двух ваннах 2. трёх ваннах 3. четырёх ваннах
15. Какой температурный режим должен быть в торговых залах предприятий общественного питания?	1. 15-17 С 2. 16-18 С 3. 17-19 С

РЕЙТИНГ-КОНТРОЛЬ №2

Вопросы	Варианты ответов
---------	------------------

1.Столовый нож и вилка предназначены:	<ul style="list-style-type: none"> 1.для всех видов вторых блюд 2. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы. 4 для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуски, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд..
2.Нож для масла	<ul style="list-style-type: none"> 1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё
3.Нож для сыра подают	<ul style="list-style-type: none"> 1. только с нарезанными ломтиками сыра 2.только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым куском 3.в любых случаях с сыром
4.Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта):	<ul style="list-style-type: none"> 1. 200 мм. 4. 260 мм 2 .240 мм. 5.220 мм. 3.280 мм.
5.Фарфоровый соусник предназначен для подачи	<ul style="list-style-type: none"> 1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
6.Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром	<ul style="list-style-type: none"> 1.столовой мелкой тарелки европейского стандарта 2. закусочной тарелки европейского стандарта 3. закусочной тарелки российского стандарта
7.Лафитная рюмка предназначена:	<ul style="list-style-type: none"> 1. креплёных вин 2. десертных вин 3. столовых красных 4. столовых белых вин
8. Блюдо металлическое предназначено:	<ul style="list-style-type: none"> 1.для подачи холодных закусок из рыбы 2. для доставки из кухни в зал холодных закусок из мяса и рыбы 3. для подачи горячих блюд из рыбы 4. для подачи горячих закусок
9.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 200-250 мл	<ul style="list-style-type: none"> 1.колинз 2.хайбол 3.тумблер
10.Для виноградной водки предназначена рюмка:	<ul style="list-style-type: none"> 1. водочная 2. рейнвейная 3. рюмка для граппы 4.снифтер
11.При индивидуальной подаче холодных блюд не используют	<ul style="list-style-type: none"> 1.салатник 2. фарфоровое блюдо

	3. лоток 4. икорницу
12.Объём полупорционной тарелки равен:	1.500 мл 2.300 мл 3.250 мл 4. 350 мл
13.Мольтон – это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
14.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1.пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая 5.десертная мелкая
15.Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей.	1.кокильница 2.кокотница 3.миска суповая 4. блюдо металлическое
16.Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански	1. чашка кофейная 2. пиала 3.чашка чайная 4.бокал айриш – кофе
17.Мадерная рюмка предназначена для подачи	1.десертных и столовых вин 2.креплённых и десертных вин 3.креплённых и столовых вин 4.только для креплённых вин
18.Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей.	1. Маргарита 3.Сауэр 2. Коблер 4. Пуус - кофе
19.Объём мадерной рюмки	1. 75 мл. 3. 125 мл. 2. 25 мл.. 4. 100 мл
20.Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена:	1.для раков 3. для устриц 2.для омаров 4.для мидий
21. Стекланную посуду моют в	1.двух ваннах 2. трех ваннах 3.четырёх ваннах 4.пяти ваннах
22.Фарфоровый молочник предназначен для подачи	1.холодного молока 2.горячего молока 3.горячего и холодного молока
23.Наперон– это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной

	<ul style="list-style-type: none"> 2. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
24. Под полупорционную тарелку в качестве подстановочной используют	<ul style="list-style-type: none"> 1. мелкую столовую тарелку российского стандарта 2. закусочную тарелку европейского стандарта 3. закусочную тарелку российского стандарта 4. мелкую столовую тарелку европейского стандарта
25. Объём лафитной рюмки:	<ul style="list-style-type: none"> 1. 75 мл. 2. 125 мл. 4. 150 мл. 3. 25 мл
26. Для приготовления и подачи горячих закусок из рыбы и нерыбных морепродуктов используют	<ul style="list-style-type: none"> 1. кокотницы 3. кроншель 2. кокильницы 4. баранчик
27. Вилка кокотная:	<ul style="list-style-type: none"> 1. имеет два рожка и размер чайной ложки. 2. пять рожков, соединённых между собой. 3. три рожка и размер чайной ложки 4. четыре рожка и размер чайной ложки.
28. Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром	<ul style="list-style-type: none"> 1. мелкой столовой тарелки российского стандарта 2. закусочной тарелки европейского стандарта 3. закусочной тарелки российского стандарта
29. Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название	<ul style="list-style-type: none"> 1. рейнвейная 3. сауэр 2. снифтер 4. коблер
30. Нож для сыра	<ul style="list-style-type: none"> 1. имеет серповидную форму с зубцами на конце 2. имеет небольшие размеры и закруглённый край 3. выполнен в виде лопатки 4. имеет зигзагообразное остриё
31. Металлический соусник предназначен для подачи	<ul style="list-style-type: none"> 1. горячих соусов 2. холодных соусов 3. холодных соусов, сметаны 4. холодных и горячих соусов
32. Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл	<ul style="list-style-type: none"> 1. колинз 2. хайбол 3. тумблер
33. Фужер предназначен:	<ul style="list-style-type: none"> 1. для безалкогольных напитков 2. соков 3. шампанского 4. минеральной воды 5. столовых вин
34. В этой посуде можно готовить и подавать запечённые горячие	<ul style="list-style-type: none"> 1. кокотница 2. кокильница

блюда из рыбы или мяса	3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка
35.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1..пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая 5.десертная мелкая
36.Объем ликёрной рюмки:	1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл 5. 150 мл
37. Металлический молочник отличается от сливочника:	1.узким носиком и объёмом 2.формой и наличием крышки 3.наличием крышки 4.объёмом 5.объёмом и наличием крышки
38.Закусочный прибор предназначен:	1.для всех видов холодных закусок и блюд 2. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме - из птицы. 4 для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбы горячего копчения..
39.Скатерти для фуршетных столов состоят из:	1.верхней и нижней скатерти 2.скатерти и юбки 3.скатерти и полотна
40.Объем рейнвейной рюмки:	1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл 5. 150 мл

РЕЙТИНГ-КОНТРОЛЬ №3

Вопросы	Варианты ответов
1. Блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия называется...	1. индивидуальное 2. заказное 3. фирменное
2. Совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе получения услуг называется...	1. процесс обслуживания 2. условия обслуживания 3. принципы работы с потребителями
3.Как называется карточка, находящаяся на столе у каждого гостя на банкете, с указанием	1.кувертная карта 2. карта меню 3. карта коктейлей

фамилии?	
4. Назовите, какие блюда располагаются в меню после горячих закусок?	<ol style="list-style-type: none"> 1. супы 2. вторые горячие блюда из мяса 3. гарниры
5. Современное направление в дизайне с деревенской стилизацией и простотой решения интерьера, называется...	<ol style="list-style-type: none"> 1. хай - тек 2. модерн 3. кантри
6. К каким средствам информации относится меню предприятий общественного питания?	<ol style="list-style-type: none"> 1. техническим 2. общим 3. специфическим или специальным
7. Назовите вид меню, который составляется в каждом конкретном случае при приеме заказа с учетом пожелания заказчика, вида банкета и времени его проведения	<ol style="list-style-type: none"> 1. банкетное меню 2. меню бизнес - ланча 3. меню новогоднего ужина
8. Какие блюда предлагают гостям на первой странице меню?	<ol style="list-style-type: none"> 1. десерты 2. вегетарианские блюда 3. блюда от шеф-повара
9. Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга, это...	<ol style="list-style-type: none"> 1. процесс обслуживания 2. условия обслуживания 3. метод обслуживания
10. Кто встречает гостей при входе в торговый зал?	<ol style="list-style-type: none"> 1. Швейцар 2. Hostess 3. Сомелье
11. Документ, предназначенный для информирования об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках (выход блюда и цена), называется...	<ol style="list-style-type: none"> 1. карта вин 2. меню 3. карта коктейлей
12. С какой стороны официант подает меню гостю?	<ol style="list-style-type: none"> 1. слева 2. справа 3. стоя рядом с гостем

13. Служащий отвечающий за подачу напитков в ресторане, дающий рекомендации по выбору вин и напитков, называется...	<ol style="list-style-type: none"> 1. сомелье 2. бариста 3. хостес
14. Документ с перечнем алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них	<ol style="list-style-type: none"> 1. карта коктейлей 2. карта вин 3. мню шведского стола
15. Назовите вид сервировки стола, который состоит из пирожковой тарелки, закусочного прибора, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки	<ol style="list-style-type: none"> 1. сервировка стола для бизнес -ланча 2. сервировка стола для завтрака 3. сервировка стола для ужина
16. Назовите вид сервировки, которую осуществляют в соответствии с принятым заказом и с учетом ассортимента подаваемых блюд и напитков	<ol style="list-style-type: none"> 1. дополнительная сервировка 2. предварительная сервировка 3. текущая сервировка
17. Назовите вид салфетки, которая служит для сохранности одежды во время приема пищи и промокания уголков рта	<ol style="list-style-type: none"> 1. салфетка для коктейлей 2. сервировочная салфетка 3. индивидуальная салфетка
18. Какие приборы используются при сервировке стола для завтрака?	<ol style="list-style-type: none"> 1. столовые нож и вилка 2. десертные нож и вилка 3. закусочные нож и вилка
19. На какой раздел просит обратить внимание официант при подаче меню гостям?	<ol style="list-style-type: none"> 1. десерты 2. горячие закуски 3. фирменные блюда
20. Какие блюда предлагают гостям на первой странице меню?	<ol style="list-style-type: none"> 1. десерты 2. вегетарианские блюда 3. блюда от шеф- повара

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

а) основная литература:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и Ко, 2015. URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055
2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— СПб.: Троицкий мост, 2014. URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007
3. Милл Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538

б) дополнительная литература:

1. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса. - М. : Дашков и К, 2014. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394017261.html>
2. Родионова, Н.С. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Н.Ю. Агаева -Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937
3. Кузнецов И.Н. Современный этикет. - 8-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. URL:[http://www.studentlibrary.ru/book/ ISBN9785394023804.html](http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023804.html)

в) периодические издания

1. Гостиница и ресторан. Журнал.
2. Ресторатор. Журнал.
3. Питание и общество. Журнал.
4. 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 «Ресторанное дело» используются аудитория, 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 43.03.03 «Гостиничное дело»

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

Рецензент

(представитель работодателя)

_____ Денисова Г.В. директор ООО «Княжий
двор»

(место работы, должность, ФИО, подпись)



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры КиГ
протокол № 8 от 18.01.2016 года.

Заведующий кафедрой: _____ к.э.н., доцент О. Б. Ярьсь

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии
направления

43.03.03
протокол № 3 от 20.01.2016 года.

Председатель комиссии _____ О. П. Полоцкая