

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

**«Российский государственный гуманитарный университет»**

**(ФГБОУ ВО «РГГУ»)**

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ

ФАКУЛЬТЕТ ИСТОРИИ, ПОЛИТОЛОГИИ И ПРАВА

Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

**«ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЦЫ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность Гостиничная деятельность

Уровень квалификации выпускника бакалавр

Форма обучения очная

РПД адаптирована для лиц

с ограниченными возможностями

здоровья и инвалидов

Москва 2020

*Название дисциплины (модуля)* «ОРГАНИЗАЦИЯ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ ГОСТИНИЦЫ»

*Рабочая программа дисциплины (модуля)*

Составитель:

кандидат педагогических наук, доцент

Т.Л.Тимохина

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

**№ 1 от 31.08.2020**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>1. Пояснительная записка .....</b>	<b>4</b>
1.1 Цель и задачи дисциплины ( <i>модуля</i> ).....	4
1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине ( <i>модулю</i> ) .....	4
1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....	4
<b>2. Структура дисциплины (<i>модуля</i>).....</b>	<b>5</b>
<b>3. Содержание дисциплины (<i>модуля</i>).....</b>	<b>7</b>
<b>4. Образовательные технологии .....</b>	<b>9</b>
<b>5. Оценка планируемых результатов обучения .....</b>	<b>14</b>
5.1. Система оценивания .....	14
5.2. Критерии выставления оценок .....	14
5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине ( <i>модулю</i> ).....	16
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....</b>	<b>26</b>
6.1. Список источников и литературы .....	26
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» .....	28
<b>7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (<i>модуля</i>).....</b>	<b>30</b>
<b>8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья .....</b>	<b>30</b>
<b>9. Методические материалы.....</b>	<b>31</b>
9.1. Планы практических (семинарских, лабораторных) занятий .....	31
9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ .....	51
9.3. Иные материалы .....	53
 <b>Приложения</b>	
Приложение 1. Аннотация дисциплины .....	58
Приложение 2. Лист изменений .....	59

## 1. Пояснительная записка

Программой дисциплины предусмотрено изучение структуры службы питания гостиничных предприятий, ее роли в гостиничном предприятии. В процессе изучения дисциплины учащиеся знакомятся с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания, изучают физиологические принципы построения пищевых рационов, национальные особенности и традиции питания, а также банкетное и кейтеринговое обслуживание в деятельности предприятий питания гостиницы. В результате изучения дисциплины «Организация службы питания гостиницы» студенты приобретают необходимые знания и умения по организации работы службы питания гостиничных предприятий, которые в дальнейшем позволят выбрать наиболее рациональные и перспективные пути функционирования этой службы.

### 1.1. Цель и задачи дисциплины

*Целью преподавания учебного курса является* формирование у студентов базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия, ее роли в гостиничном предприятии, форм и прогрессивных методов обслуживания.

*Задачами преподавания учебного курса являются:*

- раскрыть основные понятия сферы деятельности службы питания в гостинице;
- ознакомить студентов с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;
- дать представление о физиологических принципах построения пищевых рационов;
- рассмотреть национальные особенности и традиции питания иностранных туристов;
- познакомить с санитарно – гигиеническими нормами и правилами, предъявляемыми к организациям питания;
- выделить перспективные направления совершенствования службы питания в современных условиях.

### 1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю)

Компетенция	наименование	Результаты обучения
ПК-5	-способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению	<b>Знать</b> функции и обязанности подразделения службы питания, особенности организации; - ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение; классификацию блюд, отличительные особенности технологии приготовления, правила отпуска, требования

	соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	<p>качества, ассортимент</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать обслуживание потребителей ·- о развитии мирового виноделия, тенденциях, истории алкогольных напитков; ·- об основных физических и биохимических изменениях при хранении и транспортировке алкогольной продукции; ·- о пищевой ценности, фальсификации , влиянии на организм алкогольных напитков;</p> <p><b>Владеть:</b> - навыками создания винной карты; - современными технологиями и методами проектирования функциональных процессов в предприятиях питания гостиницы; - Методами оценки и контроля качества продукции питания гостиничного предприятия;</p>
--	---	--

### 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация службы питания гостиницы» Б1.В.ДВ.08.01 является дисциплиной по выбору вариативной части учебного плана и входит в вариативную часть Блока Б1 «Дисциплины». по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и адресована студентам 4 курса (7 семестр). Дисциплина (модуль) реализуется на факультете истории, политологии и права ИАИ РГГУ кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства

Для освоения дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин: Гостиничный менеджмент, Технологии гостиничной деятельности

В результате освоения дисциплины (модуля) формируются знания, умения и владения, необходимые для изучения следующих дисциплин: Кросс-культурный менеджмент, Управление человеческими ресурсами в гостиничном деле

## 2. Структура дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)
----------	-------------------	---------	--------------------	--	--

				лек ции	практич еские занятия	семи нары	самос тоятельная работ а	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	<b>Раздел 1</b> Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии	7	2	2		6	10	собеседование
2.	<b>Раздел 2</b> Организационно- управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов	7	3-6	4		6	12	собеседование, проверка практических заданий
3.	<b>Раздел 3</b> Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.  Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.	7	7-10	2		8	14	собеседование,  проверка практических заданий
4.	<b>Раздел 4</b> Организация обслуживани я массовых мероприятий	7	11-13	2		4	10	проверка практических заданий
	<b>Раздел 5</b>							

5.	Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.  Составление меню лечебного питания, основные положения.  Основы санитарии и гигиены в общественном питании. Санитарное законодательство.	7	14	2		6	20	проверка практических заданий
	Итоговая аттестация							Зачет с оценкой
	Всего: 108			12		30	66	

### 3. Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание подразделов (тем дисциплины)
1.	<b>Раздел 1</b> Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии	Место службы питания в организационно-управленческой структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Соотношение дохода, получаемого от предоставления услуг размещения и услуг питания в гостиничном предприятии. Миссии и цели службы питания в гостинице.
2.	<b>Раздел 2</b> Организационно-управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов.	Организационная структура службы питания в зависимости от категории и класса гостиницы. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: (состав службы, функции сотрудников, подчиненность в отделах). Обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания.

3.	<p align="center"><b>Раздел 3</b></p> <p>Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.</p> <p>Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.</p>	<p>Классификация предприятий питания при гостиницах. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды 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.</p> <p>Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.</p> <p>Правила сервировки столов, технология обслуживания потребителей, способы подачи блюд и напитков, технология обслуживания банкетов и приемов, правила этикета.</p> <p>Виды меню, их характеристика, принципы составления, оформление меню. Дизайн карты вин. Порядок разработки и утверждения меню.</p> <p>Классификация и характеристика мебели, столовой посуды (фарфоро-фаянсовая, керамическая, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая), приборов и столового белья. Нормы комплектации.</p> <p>Назначение и оформление торговых залов, банкетных залов, коктейль-холлов, аванзалов, вестибюля, гардероба, буфетов и раздаточных.</p>
4.	<p align="center"><b>Раздел 4</b></p> <p>Организация обслуживания массовых мероприятий</p>	<p>Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы. Организация работы кейтеринговой службы Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.</p>



5.	<p style="text-align: center;"><b>Раздел 5</b></p> <p>Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.</p> <p>Составление меню лечебного питания, основные положения.</p> <p>Основы санитарии и гигиены в общественном питании. Санитарное законодательство.</p>	<p>Особенности русской национальной кухни и славянских кухонь. История развития и особенности закавказских и среднеазиатских кухонь. Особенности национальных кухонь некоторых зарубежных стран (французской, английской, немецкой и т.д.). Составление меню для групп иностранных туристов. Особенности организации питания паломников.</p> <p>Особенности организации рационального питания в санаторно-курортных комплексах. Организация диетического и детского питания.</p> <p>Основные принципы построения вегетарианского питания. Анализ наиболее модных современных диет.</p> <p>Санитарно - эпидемиологические правила и нормы, предъявляемые к организациям общественного питания. Требования к персоналу предприятий питания.</p>
----	---	---

#### 4. Образовательные технологии

Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Организация службы питания гостиницы» предусматривают широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (диспутов, коллоквиумов, аналитических докладов, разбор конкретных ситуаций, деловых игр) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 30 % аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют 40 % аудиторных занятий.

Образовательные технологии направлены на реализацию компетентного подхода и основываются на принципе профессиональной направленности обучения. Это предполагает сочетание традиционной лекционно-семинарской деятельности с широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов и др.). Соотношение различных форм занятий определяется целью основной образовательной программы, содержанием дисциплины в соответствии с ФГОС ВПО.

При подготовке студентов по дисциплине «Организация службы питания гостиницы» необходимо широко применять такие современные методы обучения, как:

- решение и анализ конкретных производственных ситуаций,
- ролевые игры,
- видеотренинги

**Ролевые игры** можно использовать на разных этапах изучения дисциплины. Они способствуют эффективному овладению знаниями, формированию творческой активности и инициативы. Ролевые игры могут проводиться как в парах, так и в небольших группах в рамках любого раздела учебной дисциплины «Организация службы питания гостиницы».

**Видеотренинги** - это готовый инструмент обучения студентов. Учебный видеокурс должен сочетать в себе технологию обучения студентов, реальную современную основу

учебных игровых ситуаций, российскую специфику функционирования гостиничных предприятий, комплексный анализ проблем и путей их решения. Желательно, чтобы материал подавался с живым юмором, носил проблемный характер. Использование видеофильма (видеокурса) позволяет сделать обучение более простым и эффективным.

**Дискуссия** – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают своё мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссии по проблемным вопросам предполагает написание студентами эссе, тезисов или рефератов по предложенной тематике

**Кейс-метод** – обучение, при котором студенты и преподаватели участвуют в непосредственном обсуждении деловых ситуаций и задач. При данном методе обучения студент самостоятельно вынужден принимать решение и обосновать его.

**Тестирование** – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора.

**Деловая игра** – метод имитации (подражания, изображения) принятия решений руководящими работниками или специалистами в различных производственных ситуациях (в учебном процессе – в искусственно созданных ситуациях), осуществляемый по заданным правилам группой людей или человеком и компьютером в диалоговом режиме, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределенности. В деловой игре каждый участник выполняет определенные действия, аналогичные поведению людей в жизни, но с учетом принятых правил игры. В современном применении метод деловой игры означает метод обучения соревновательного характера, создающий необходимую мотивацию для изучения важнейших разделов курса и в тесной связи с методом *дискуссия групповая* при выработке окончательного решения по *групповой работе* на основе экономического анализа использования различных видов современного инженерного оборудования для обеспечения комфортного пребывания гостей в ресторанно-гостиничном комплексе

**Проблемное обучение** – обучение, предполагающее создание под руководством преподавателя проблемных ситуаций и активную самостоятельную деятельность студентов по их разрешению, в результате чего и происходит творческое овладение профессиональными знаниями, навыками и умениями и развитие мыслительных способностей. Возможны три уровня проблемности в учебном процессе: *проблемное изложение*, частично- поисковый и исследовательский уровни.

Проблема – сложная познавательная задача, решение которой представляет существенный практический или теоретический интерес. Если проблема правильно сформулирована, то она будет выполнять функцию логического средства, определяющего направление поиска новой информации и тем самым обеспечивающего эффективность деятельности, связанной с её решением. Проблемы пробуждают любознательность студентов и способствуют тому, что они самостоятельно осваивают большие объёмы новых знаний. Студенты начинают мыслить критически и аналитически, учатся искать соответствующие источники информации и ресурсы, необходимые им для решения. Проблемы перед студентами ставятся таким образом, что с каждой проблемой материал усложняется, студенты самостоятельно находят новую информацию и переходят с одного уровня на другой. Проблемное обучение тесно связано с *исследовательским методом*, базируется на *методе обучения в сотрудничестве*

**Круглый стол** - это один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной

сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Идея круглых столов заключается во встрече единомышленников, стремящихся найти общее решение по конкретному вопросу в формате заданной тематики, а также в возможности для всех желающих вступить в научную дискуссию по интересующим вопросам. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога

Особенно важным в процессе подготовки студентов в сфере гостиничного дела представляется необходимость взаимной интеграции дисциплин по информатике и специальной дисциплины «Организация службы питания гостиницы», организации практических занятий по данной учебной дисциплине с компьютерной поддержкой.

Материал дисциплины следует излагать с учётом передового отечественного и зарубежного опыта, в доступной для понимания студентов форме.

При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения, как деловые игры, дискуссии, организовывать экскурсии на предприятия. При изучении дисциплины следует уделять внимание организации самостоятельной работы студентов, способствующей формированию умения и навыков в организации творческого труда, углублению профессиональной подготовки, самообразованию, самостоятельному решению практических задач.

Практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых навыков по данной дисциплине. В конце наиболее важных тем и разделов даются практические задания.

Для проверки знаний студентов по дисциплине рекомендуется проводить рубежный контроль (по окончании изучения отдельных тем). Формы и сроки проведения контроля определяются соответствующей кафедрой учебного заведения. В зависимости от специфики подготовки, форм обучения, специальности и специализации студентов данная кафедра учебного заведения может вносить дополнения и изменения в содержание, последовательность изучения учебного материала и распределения учебных часов по темам, а также в перечень и содержание практических занятий при условии выполнения требований образовательных стандартов по подготовке выпускников.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение целесообразно проводить с применением технических средств обучения. Также использовать схемы, таблицы, видеоматериалы, компьютерные программы, образцы документации, рекламные материалы.

Изучение дисциплины осуществляется по единой тематической программе в соответствии с учебным планом, с использованием индивидуального консультирования.

Обучение строится на сочетании лекций, семинарских, практических и индивидуальных занятий, а также самостоятельной работы студентов.

Лекционные занятия предназначены для теоретического осмысления и обобщения сложных разделов дисциплины, которые освещаются, в основном, на проблемном уровне.

Практические занятия являются аудиторными, проводятся либо в виде семинаров, либо по заранее известным темам. Они предназначены для закрепления и более глубокого изучения определенных аспектов лекционного материала на практике.

Цели проведения практических занятий:

- закрепление полученных в ходе лекций теоретических знаний;

- осуществление контроля выполнения студентами заданий по темам, подлежащим самостоятельному изучению.

Основными формами проведения практических занятий являются:

- проведение проблемных семинаров по темам лекций и по темам, подлежащим самостоятельному изучению студентами;
- обсуждение докладов, выполненных студентами в ходе самостоятельного изучения специальной литературы;
- решение ситуационных задач и упражнений, проведение деловых и ролевых игр, диспутов.

Индивидуальные занятия не являются аудиторными и предполагают самостоятельную работу каждого студента по индивидуальному (групповому) заданию и личный устный или письменный отчет по нему перед преподавателем.

Самостоятельная внеаудиторная работа направлена на ознакомление студента с определенными разделами курса по рекомендованным преподавателем материалам и подготовку к выполнению индивидуальных заданий по курсу.

Для проверки эффективности освоения дисциплины проводится контроль знаний студентов. При этом используются следующие виды контроля:

- текущий контроль, включающий выполнение студентами контрольных заданий с последующей оценкой проделанной работы;
- промежуточный – тестирование, защита рефератов;
- итоговый контроль – зачет с оценкой.

Текущий рейтинг-контроль проводится преподавателем в процессе проведения всех видов занятий. Промежуточный рейтинг-контроль предназначен для практической комплексной оценки освоения разделов курса и осуществляется путем подготовки ответов на заданные педагогом вопросы

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование темы</b>	<b>Виды учебной работы</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Образовательные технологии</b>
1	2	3	4	5
	Тема 1. Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии	Лекция 1.	(ПК-5)	Вводная лекция с использованием видеоматериалов
		Семинар 1.	(ПК-5)	Семинар – развернутая беседа с обсуждением докладов
		Самостоятельная работа	(ПК-5)	Консультирование и проверка домашних заданий
	Тема 2. Организационно- управленческая структура службы	Лекция 2.	(ПК-5)	Лекция-визуализация

	питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов.			
	Тема 3.  Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.  Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.	Лекция 3.	(ПК-5)	Лекция-визуализация  Лекция – пресс-конференция
		Семинар 2.       Самостоятельная работа	(ПК-5)       (ПК-5)	Семинар – развернутая беседа с обсуждением докладов  Семинар – кейс-метод  Консультирование и проверка домашних заданий
	Тема 4.  Организация обслуживания массовых мероприятий	Лекция 4.	(ПК-5)	Лекция-беседа  Лекция с разбором конкретных ситуаций
		Семинар 3.       Самостоятельная работа	(ПК-5)       (ПК-5)	Дискуссия на семинаре  Консультирование и проверка домашних заданий
	Тема 5.	Лекция 5.	(ПК-5)	Проблемная лекция

	Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.	Семинар 4.	(ПК-5)	Семинар-диспут
	Составление меню лечебного питания, основные положения.	Самостоятельная работа	(ПК-5)	Семинар – круглый стол
	Основы санитарии и гигиены в общественном питании. Санитарное законодательство.	Семинар 5.	(ПК-5)	Консультирование и проверка домашних заданий  Семинар-диспут

## 5. Оценка планируемых результатов обучения

### 5.1. Система оценивания

*Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины*

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые разделы дисциплины (модуля)</b>	<b>Код контролируемой компетенции (компетенций)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
<b>1.</b>	Организационно-управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов.	(ПК-5)	Тест План семинарских занятий (Тема 3-4)
<b>2.</b>	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.  Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.	(ПК-5)	План семинарских занятий (Тема 5- 8)
<b>3.</b>	Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.	(ПК-5)	План семинарских занятий (Тема 10-12) Форма промежуточного контроля –

	Составление меню лечебного питания, основные положения.  Основы санитарии и гигиены в общественном питании. Санитарное законодательство.		выступление по избранной теме (в письменной и устной форме)
--	--	--	--

## 5.2. Критерии выставления оценок

Система текущего и промежуточного контроля знаний студентов по учебной дисциплине «Организация службы питания гостиницы» выстраивается в соответствии с учебным планом основной образовательной программы, определяющем виды и формы текущего (контрольные работы, тесты, работа на лекциях, опросы на семинарских занятиях, подготовка докладов, рефератов по избранным аспектам изучения деятельности гостиничных предприятий), промежуточного контроля и принятым в вузе Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов РГГУ.

Форма контроля	Срок отчетности	Макс. количество баллов	
		За одну работу	Всего
Текущий контроль:			
- опрос	3, 4, 9, 12, 15, 17 недели	5 баллов	30 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	8, 13 недели	5 баллов	10 баллов
- контрольная работа (темы 1-3)	5 неделя	10 баллов	10 баллов
- контрольная работа (темы 4-5)	14 неделя	10 баллов	10 баллов
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	17 неделя		40 баллов
Итого за семестр (дисциплину)			100 баллов

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, набравшему не менее 50 баллов в результате суммирования баллов, полученных при текущем контроле и промежуточной аттестации. Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B

68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0 – 19			F

#### Текущий контроль

При оценивании устного опроса и участия в дискуссии на семинаре учитываются:

- степень раскрытия содержания материала (0-2 балла);
- изложение материала (грамотность речи, точность использования терминологии и символики, логическая последовательность изложения материала (0-2 балла);
- знание теории изученных вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков (0-1 балл).

При оценивании контрольной работы учитывается:

- полнота выполненной работы (задание выполнено не полностью и/или допущены две и более ошибки или три и более неточности) – 1-4 балла;
- обоснованность содержания и выводов работы (задание выполнено полностью, но обоснование содержания и выводов недостаточны, но рассуждения верны) – 5-8 баллов;
- работа выполнена полностью, в рассуждениях и обосновании нет пробелов или ошибок, возможна одна неточность -9-10 баллов.

#### Промежуточная аттестация

При проведении промежуточной аттестации студент должен ответить на 3 вопроса (два вопроса теоретического характера и один вопрос практического характера).

При оценивании ответа на вопрос теоретического характера учитывается:

- теоретическое содержание не освоено, знание материала носит фрагментарный характер, наличие грубых ошибок в ответе (1-3 балла);
- теоретическое содержание освоено частично, допущено не более двух-трех недочетов (4-7 баллов);
- теоретическое содержание освоено почти полностью, допущено не более одного-двух недочетов, но обучающийся смог бы их исправить самостоятельно (8-11 баллов);
- теоретическое содержание освоено полностью, ответ построен по собственному плану (12-15 баллов).

При оценивании ответа на вопрос практического характера учитывается:

- ответ содержит менее 20% правильного решения (1-2 балла);
- ответ содержит 21-89 % правильного решения (3-8 баллов);
- ответ содержит 90% и более правильного решения (9-10 баллов).



### 5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Тестовое задание для промежуточного контроля знаний студентов

№	Вопрос	Вариант ответа
1	2	3
1.	Услуги по организации досуга включают:	1. Услугу питания 2. Услугу изготовления кулинарной продукции 3. Организацию музыкального обслуживания 4. Организацию проведения концертов 5. Предоставление газет, журналов 6. Организацию танцевальной программы
2.	Методы обслуживания:	1. Самообслуживание 2. Обслуживание официантами 3. Обслуживание барменами 4. Через автоматы 5. Кассиром 6. Столы саморасчета
3.	Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:	1. Меню дежурных блюд 2. Комплексное меню 3. Меню заказных блюд 4. Банкетное меню 5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол» 6. Меню дневного рациона питания
4.		1. Французский 2. Русский 3. Немецкий

	Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:	4. Американский 5. Английский 6. Все вышеперечисленные
5.	Норма по количеству официантов при организации банкета с полным обслуживанием:	1. один официант на 2-4 человека 2. один официанта на 4-6 человек 3. один фициант на 6-8 человек 4. один официант на 8-10 человек 5. один официант на 10-12 человек 6. один официант на 12-14 человек
6.	Норма по количеству официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:	1. один официант на 2-4 человека 2. один официант на 4-6 человек 3. один официант на 6-8 человек 4. один официант на 8-10 человек 5. один официант на 10-12 человек 6. один официант на 12-14 человек
7.	Банкеты, для которых не накрывают столы:	1. Дипломатический прием 2. Банкет-чай 3. Кофе-брейк 4. Банкет-фуршет 5. Банкет-коктейль 6. Банкет с частичным обслуживанием официантов
8.	Банкеты, которые проводят «стоя»:	1. Дипломатический прием 2. Банкет-чай 3. Кофе-брейк 4. Банкет-фуршет 5. Банкет-коктейль 6. Банкет с частичным обслуживанием

		официантов
9.	Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:	1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания 2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания 3. Наличие постоянного контингента посетителей 4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда 5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг 6. Особый режим работы
10.	Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:	1. Вид гостиничного предприятия 2. Класс гостиничного предприятия 3. Месторасположение 4. Возраст и пол проживающих 5. Национальные особенности 6. Все вышеперечисленное
11.	Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:	1. Служба управления номерным фондом 2. Административно-хозяйственная служба 3. Коммерческая служба 4. Инженерно-техническая служба 5. Бизнес-центр 6. Служба вспомогательных услуг
12.	Требования, которым должны отвечать услуги питания,	1. Соответствие целевому назначению 2. Точность и своевременность

	предоставляемые в гостинице:	<p>предоставления</p> <p>3. Безопасность</p> <p>4. Культура обслуживания</p> <p>5. Экологичность</p> <p>6. Непрерывность</p>
13.	Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:	<p>1. Банкетная служба</p> <p>2. Кейтеринговая служба</p> <p>3. Служба посыльных</p> <p>4. Обслуживанием питанием в номерах</p> <p>5. Служба горничных</p> <p>6. Административно-хозяйственная служба</p>
14.	Самостоятельное обслуживание питанием называется:	<p>1. Шведский стол</p> <p>2. Буфетное обслуживание</p> <p>3. Американский сервис</p> <p>4. Английский сервис</p> <p>5. Немецкий сервис</p> <p>6. Французский сервис</p>
15.	Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ - Полупансион»:	<p>1. Континентальный</p> <p>2. Расширенный</p> <p>3. Английский</p> <p>4. Американский</p> <p>5. Шведский стол</p> <p>6. Завтрак с шампанским</p>
		1. Континентальный

16.	Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ - только завтрак»:	2. Расширенный 3. Английский 4. Американский 5. Шведский стол 6. Завтрак с шампанским
17.	Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:	1. Континентальный 2. Расширенный 3. Английский 4. Американский 5. Шведский стол 6. Завтрак с шампанским
18.	Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:	1. Чайные, кофейные и витаминные столы 2. Развозная торговля в зале 3. Обслуживание в номерах 4. Бизнес-ланчи 5. Залы-экспрессы 6. Воскресные бранчи
19.	Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:	1. A la carte 2. Табльдот 3. Carte du jour 4. Шведский стол 5. Стол-буфет 6. Цикличное меню

20.	Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:	1. A la carte 2. Табльдот 3. Carte du jour 4. Шведский стол 5. Стол-буфет 6. Цикличное меню
21.	Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:	1. Шведский стол 2. A la carte 3. Табльдот 4. Стол-буфет 5. Цикличное меню 6. Carte du jour
22.	Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:	1. Закрытого типа 2. Полузакрытого типа 3. Коммерческие 4. Социально-ориентированные 5. Открытого типа 6. Все вышеперечисленное
23.	Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:	1. BB 2. HB 3. HB+ 4. FB 5. FB+ 6. ALL
24.	Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включены все приемы пищи и напитки местного производства:	1. BB 2. HB

		3. HB+  4. FB  5. FB+  6. ALL+
--	--	--

## **Варианты контрольных работ**

### **Вариант 1.**

1. Структура службы питания в гостинице, взаимосвязь с другими службами
2. Виды, характеристика и назначение производственных и торговых помещений предприятий питания.

### **Вариант 2.**

1. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания в гостинице.
2. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню.

### **Вариант 3.**

1. Особенности составления рационов питания для больших групп туристов.
2. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика. Приведите варианты меню континентального и американского завтраков.

### **Вариант 4.**

1. Методы обслуживания потребителей, их характеристика. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.
2. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы

### **Вариант 5.**

1. Структура и организация работы банкетной службы в гостинице.
2. Учет национальных особенностей при организации питания групп иностранных туристов (на примере конкретной национальной кухни).

### **Вариант 6.**

1. Организация самообслуживания в предприятиях питания. Современные формы самообслуживания, их применение в гостиничном бизнесе.

2. Особенности организации рационального питания в санаторно-курортных комплексах.

#### **Вариант 7.**

1. Национальные особенности и традиции питания разных народов. Приведите пример меню бизнес-ланча с учетом особенностей национального питания.

2. Организация диетического и детского питания в санаторно-курортных комплексах.

#### **Вариант 8.**

Традиции питания и религиозные обряды, связанные с пищей. Приведите пример меню бизнес-ланча с учетом религиозных особенностей в питании.

Организация работы службы обслуживания питанием в номерах

#### **Вариант 9.**

Виды условий питания, предоставляемых гостиничными предприятиями, их характеристика (ВВ, НВ, НВ и т.д.)

Организация работы банкетной службы в гостинице. Банкетное меню: характеристика, виды и роль в деятельности предприятий питания

#### **Вариант 10.**

Организация досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.

Организация работы кейтеринговой службы в гостинице.

#### **Темы для рефератов**

1. Виды столовой посуды и приборов, используемых в предприятиях питания различных типов и классов, их назначение. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету посуды.
2. Особенности и специфика рекламы в сфере ресторанного бизнеса.
3. Назначение и виды банкетов, приемов (порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание банкетов в гостиничных предприятиях питания. Подготовка к проведению банкета. Составление плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов. Подготовка залов к обслуживанию).
4. Современные требования, предъявляемые к обеспечению предприятий питания столовым бельем. Современные требования и рекомендуемые нормы оснащения предприятий питания мебелью.
5. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформления.
6. Современные направления в организации обслуживания на предприятиях питания.



Инновации в области общественного питания.

7. Карта вин. Требования, предъявляемые к ее составлению.
8. Особенности организации и обслуживания различных видов банкетов и приемов (банкет-фуршет, банкет-чай, банкет-коктейль, банкет с полным или частичным обслуживанием официантами и др.).
9. Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.
10. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и т. д.
11. Самые известные отечественные рестораторы и их вклад в развитие индустрии питания.
12. Законодательство РФ в сфере общественного питания.
13. Злоупотребления сотрудников службы питания гостиницы и методы их предотвращения.
14. Требования к персоналу службы питания гостиницы. Подготовка и переподготовка персонала.
15. Дизайн и оформление помещений предприятий питания.
16. Возможные конфликтные ситуации в службе питания гостиницы и методы их урегулирования.

#### **Темы для подготовки к зачету**

1. Требования к обслуживающему персоналу предприятий питания в составе гостиничных комплексов: профессиональная подготовка; знание иностранного языка; медицинские; к одежде (униформе).
2. Понятие, виды и особенности деятельности предприятий общественного питания, создаваемых на основе различных форм собственности. Принципы классификации.
3. Характеристика основных типов предприятий общественного питания: ГОСТ РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».
4. Типы и характеристика общественного питания за рубежом. Тенденции, наблюдаемые на современном рынке общественного питания.
5. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях питания. Особенности организации, классификация методов и форм обслуживания в зависимости от типов предприятий питания и обслуживаемого контингента.
6. Художественное решение интерьера предприятий питания, сервировка столов, форменная одежда официантов и метрдотелей; оформление меню, музыкальное обслуживание, высокое качество блюд и культура обслуживания. Факторы, влияющие на культуру обслуживания.
7. Виды помещений предприятий питания. Их назначение, характеристика. Современные планировочные решения залов. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.
8. Использование элементов декоративно-прикладного искусства, национальных мотивов в оформлении интерьера предприятий питания. Оборудование

торгового и банкетного залов. Современные требования и рекомендуемые нормы оснащения мебелью предприятий питания.

9. Характеристика буфетов: основного, кофейного.

10. Нормы комплектации предприятий питания столовой посудой, приборами и столовым бельем. Виды столовой посуды и приборов, используемых в предприятиях питания различных типов и классов. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, хрустальная, стеклянная и металлическая посуда, ее назначение. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету посуды.

11. Столовые приборы (основные и вспомогательные): характеристика, назначение. Деревянная и пластмассовая посуда и приборы, их назначение. Ассортимент посуды одноразового пользования. Столовое белье: виды и назначение.

12. Меню: виды и назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Особенности составления различных видов меню.

13. Карта вин. Требования, предъявляемые к составлению карты вин.

14. Подготовка торговых залов к обслуживанию. Способы расстановки мебели. Подготовка столового белья, посуды, приборов. Виды сервировок столов в зависимости от характера обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию, проведение инструктажа.

15. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Краткая характеристика основных элементов обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу.

16. Последовательность и правила подачи блюд и напитков. Правила этикета и нормы поведения за столом. Порядок расчета с потребителями.

17. Оборудование баров, барные аксессуары и инструменты. Правила профессиональной дегустации. Составление карты бара. Правила подачи и подбора ликеро-водочных изделий, вин и напитков; приготовления коктейлей. Профессиональная терминология. Должностные требования к обслуживающему персоналу.

18. Назначение и виды банкетов, приемов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание банкетов в гостиничных предприятиях питания. Подготовка к проведению банкета. Составление плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов. Подготовка залов к обслуживанию.

19. Особенности организации и обслуживания различных видов банкетов и приемов (банкет-фуршет, банкет-чай, банкет-коктейль, банкет с полным или частичным обслуживанием официантами и др.).

20. Ресторанное обслуживание. Специальные формы и особенности обслуживания: туристов, проживающих в гостиницах; конгрессов, олимпиад, фестивалей, съездов, конференций и т. п.; свадебных банкетов и тематических вечеров.

21. Основные задачи и требования к организации обслуживания различных групп персонала гостиниц и предприятий питания. Режим работы и организация питания. Оснащение служебных столовых (кафе). Дополнительные услуги и формы обслуживания персонала. Организация расчета за питание.

22. Обслуживание индивидуальных туристов и/или групп в ресторанах (кафе), по типу «шведского стола». Участие иностранных туристов в различных фестивальных и праздничных мероприятиях. Требования к обслуживающему персоналу. Расчеты за обслуживание в предприятиях питания.

23. Особенности питания иностранных туристов, прибывших в Россию из дальнего зарубежья (например, Польши, Чехии, Словакии, Румынии, Венгрии, Болгарии, Германии, Кубы, Монголии, Финляндии, Швеции, Дании, Норвегии, Франции, Италии, Великобритании, США, латиноамериканских стран, Алжира, Туниса, Египта, Ирана, Вьетнама, Кореи, Индии, Китая, Японии): меню, сервировка столов.

24. Понятие, значение и общие проблемы качества обслуживания и производства в предприятиях питания. Стандарты обслуживания. Качество обслуживания и доходы на вложенный капитал. Корпоративная культура и ее характеристика.

25. Определение и разработка стратегии обслуживания в предприятиях питания. Эффективность элементов обслуживания.

26. Реклама как один из факторов стратегии обслуживания в предприятиях питания. Рекламные средства и способы, их характеристика и эффективность в условиях рынка. Виды рекламы.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1. Список источников и литературы**

#### *Нормативные правовые акты*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. От 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания.

Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)

14.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

15.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»

16.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

17.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

18.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)

19.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)

20.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

#### Учебники, учебные пособия и литература по курсу

##### *Основная литература*

1. **Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**

**Шифр 338 (47с) Т41      1984660 Sc.Library RSUH**

**Книга доступна в ЭБС [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)**

2. **Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**

**Шифр 338 (47с) Т4      11984691 Sc.Library RSUH**

**Книга доступна в ЭБС [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: КноРус, 2016

2. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов Уч.пос.для бакалавров.-М.: КноРус,2016

3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа [http://znanium.com/\\_ЭБС](http://znanium.com/_ЭБС) «Znanium. com»

4. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М: Академия, 2012. - 240 с

## Дополнительная литература

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа <http://znanium.com/> ЭБС «Znaniy. com»

### 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Туристские и гостиничные ресурсы:

<http://hotel.ru>

<http://hotelmagazine.ru>

<http://hrs.ru>

<http://prohotel.ru>

<http://ratanews.ru>

<http://rbta.ru>

<http://rha.ru>

<http://russiatourism.ru>

<http://www.gaomoskva.ru>

<http://www.hospitality.ru/>

<http://www.restoranoff.ru>

[http://www.rusngo.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=813%3A2011-06-15-07-38-20&catid=59%3A2011-04-20-12-39-02&Itemid=117&lang=en](http://www.rusngo.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=813%3A2011-06-15-07-38-20&catid=59%3A2011-04-20-12-39-02&Itemid=117&lang=en)

<http://www.tour-info.ru>

<http://www.tourbus.ru/>

<http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>

<http://www.tpnews.ru>

<http://www.travelline.ru>

<http://www.travelline.ru/hotel-sites-audit>

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1. Euro Seek           | <a href="http://www.euroseek.com">http://www.euroseek.com</a>                             |
| 2. Everything's Travel | <a href="http://www.menibers.aol.com/trvlevery">http://www.menibers.aol.com/trvlevery</a> |
| 3. Hotel Resource      | <a href="http://www.hotelresource.com">http://www.hotelresource.com</a>                   |
| 4. Look Smart          | <a href="http://www.looksmart.coin">http://www.looksmart.coin</a>                         |
| 5. Travel Search       | <a href="http://www.travelsearch.com">http://www.travelsearch.com</a>                     |
| 6. World Pages         | <a href="http://www.worldpages.coni">http://www.worldpages.coni</a>                       |
| 7. Yahoo!              | <a href="http://www.yahoo.com">http://www.yahoo.com</a>                                   |

Программное обеспечение:

1. Учебные фильмы на CD и DVD по гостиничному делу.
2. Электронные учебники по организации гостиничного дела.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу.
2. Информационный справочник «Санаторно-курортное лечение»;
3. «Вестник РАТА» – электронный журнал;
4. UNWTO NEWS.
5. «Отель»;
6. «Гостиницы и рестораны»;
7. «Парад отелей»;
8. «Стандарт 5 звезд»;
9. «Пять звезд»;
10. «Курортные ведомости»;
11. Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education

Сайты электронных библиотек и научных журналов:

eLibrary – научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

Blackwell – полнотекстовые электронные научные журналы, охватывающие все области естественных и общественных наук [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://onlinelibrary.wiley.com/browse/subjects>

Sage Publications – научные журналы по гуманитарным, точным и естественным наукам. Глубина полнотекстового архива с 1999 г. Условия доступа: доступ организован по общеуниверситетской сети. URL: <http://online.sagepub.com>

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Эффективное проведение семинарских занятий в форме тренингов предполагает соответствующую организацию учебного пространства (например, достаточно свободное пространство для размещения учащихся по кругу, с ведущим-преподавателем в центре). Стенды для размещения учебно-методических материалов поясняющего и иллюстративного характера. Мультимедийный комплекс для демонстрации учебных видеофильмов, учебных тренингов.

Минимально необходимый для освоения дисциплины «Организация службы питания гостиницы» перечень материально-технического обеспечения включает:

1. Оверхед – проектор
2. Портативный или стационарный ПК
3. Мультимедийный проектор
4. Видео и/или DVD проигрыватель
5. Настенный экран или экран на штативе, размером 150 x 150 (см)
6. Напольный флип-чарт, 100 x 70 (см)
7. Набор цветных фломастеров или мелков

8. Классная доска
9. Слайды, фильмы DVD
10. Учебные видеофильмы, Вэб - страницы Интернет, относящиеся к гостиничному бизнесу.

## **8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья необходимы специальные условия для получения образования. В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институтом обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, созданы материально-технические условия обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, объекту питания, туалетные и другие помещения Института, а также пребывания в указанных помещениях.

2. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальных залах, оборудованные программами не визуального доступа к информации, экранными увеличителями и техническими средствами усиления остаточного зрения.

## **9. Методические материалы**

### **9.1. Планы практических (семинарских, лабораторных) занятий**

Основная цель семинарских занятий состоит в том, чтобы повысить уровень подготовки будущих специалистов путем изучения практического опыта и закрепления теоретических знаний в области технологий гостиничной деятельности, полученных на лекционных занятиях.

Практические и семинарские занятия способствуют осмыслению и более глубокому пониманию процессов, происходящих в современном гостиничном бизнесе, приобретению устойчивых аналитических и оперативных навыков работы, дальнейшему развитию профессиональных знаний будущих специалистов по гостиничному делу.

В ходе проведения семинарских занятий слушатели должны закрепить теоретические знания по курсу «Организация службы питания гостиницы», качественно освоить наиболее сложные и необходимые проблемы этого учебного курса, выработать навыки самостоятельной деятельности и умение работать со специальной литературой по гостиничной деятельности.

На семинарских занятиях студенты должны научиться грамотно излагать проблемы в области деятельности службы приема и размещения гостиницы, свободно высказывать своё мнение, вести полемику, способствующую развитию профессиональной компетентности.

Основными формами проведения практических занятий являются:

- проведение проблемных семинаров по темам лекций и по темам, подлежащим самостоятельному изучению студентами;

- обсуждение докладов и рефератов, выполненных студентами в ходе самостоятельного изучения специальной литературы;
- решение ситуационных задач.

Практические занятия включают 5 разделов, отражающих последовательность изучения курса в соответствии с программой. Их формы предусматривают обсуждение заданных планом вопросов, выступление с докладами по написанным рефератам и их обсуждение, рассмотрение конкретных ситуаций в области организации службы питания гостиницы.

#### Тематические разделы семинарских занятий

### **Семинар 1 – развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов (6 час.)**

#### **Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии**

##### **Вопросы для обсуждения**

1. Служба питания в гостинице и основные моменты ее функционирования;
2. Функции сотрудников службы питания в гостинице;
3. Организация производства питания на гостиничном предприятии;
4. Типы и особенности функционирования службы питания гостиницы;
5. Сервисные структуры в работе службы питания гостиницы.

##### **Контрольные вопросы и задания**

1. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия питания?
2. На какие классы подразделяются рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг?
3. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «люкс»?
4. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «высший»?
5. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «первый»?
6. Как классифицируют рестораны по ассортименту реализуемой продукции?
7. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
8. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания?
9. Что такое требование эргономичности?
10. Что включают в себя услуги по организации досуга?
11. Что является основными факторами, определяющим культуру обслуживания?
12. Что относится к предприятиям для реализации напитков?
13. Что относится к предприятиям для отдыха и развлечений?



14. Какие типы предприятий питания делят на три категории (класса)?
15. Что такое ресторан, кафе, бар?
16. Какие предприятия питания относятся к специализированным?
17. На чем могут специализироваться предприятия питания?

#### **Темы для подготовки докладов**

1. Современные формы организации производства в общественном питании и их виды. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. Типы предприятий общественного питания и их характеристика.
2. Характеристика и общие требования к основным типам предприятий питания: РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. Классификация услуг общественного питания: ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
4. Типы и характеристика предприятий питания за рубежом. Тенденции, наблюдаемые на современном рынке питания.

#### *Источники*

##### *Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. От 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по

- профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
16. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
17. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
18. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
19. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
20. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

#### *Основная литература*

1. **Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**  
**Шифр 338 (47с) Т41      1984660 Sc.Library RSUH**  
**Книга доступна в ЭБС [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)**
  2. **Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**  
**Шифр 338 (47с) Т4      11984691 Sc.Library RSUH**  
**Книга доступна в ЭБС [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)**
1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: КноРус, 2016
  2. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов Уч.пос.для бакалавров.-М.:

КноРус, 2016

3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа [http://znanium.com/\\_ЭБС\\_«Znanium.com»](http://znanium.com/_ЭБС_«Znanium.com»)

4. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М: Академия, 2012. - 240 с.

#### *Дополнительная литература*

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа [http://znanium.com/\\_ЭБС\\_«Znanium.com»](http://znanium.com/_ЭБС_«Znanium.com»)

### **Семинар 2 – развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов (6 час.)**

#### **Организационно - управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов**

##### **Вопросы для изучения и обсуждения**

1. Виды торговых помещений и их характеристика.
2. Интерьер торговых помещений. Характеристика торговой мебели и ее подбор с учетом типа предприятия.
3. Виды форм и методов обслуживания и расчета, и их классификация по признаку участия персонала в обслуживании.
4. Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Слагаемые культуры обслуживания.

#### *Источники*

##### *Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)

7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
16. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
17. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
18. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
19. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
20. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

#### *Основная литература*

1. **Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**  
**Шифр 338 (47с) Т41      1984660 Sc.Library RSUH**  
**Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru**
2. **Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**

Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: КноРус, 2016
2. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов Уч.пос.для бакалавров.-М.: КноРус,2016
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа [http://znanium.com/\\_ЭБС\\_«Znanium.com»](http://znanium.com/_ЭБС_«Znanium.com»)
4. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М: Академия, 2012. - 240 с.

#### *Дополнительная литература*

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа [http://znanium.com/\\_ЭБС\\_«Znanium.com»](http://znanium.com/_ЭБС_«Znanium.com»)

#### **Семинар 3 – развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов (8 час.)**

#### **Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания. Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.**

#### **Вопросы для изучения и обсуждения**

1. Подготовка торговых залов к обслуживанию; способы расстановки мебели; подготовка столового белья, посуды, приборов.
2. Предварительная сервировка столов. Виды сервировок в зависимости от характера обслуживания. Основные правила сервировок столов.
3. Подготовка персонала к обслуживанию, проведение инструктажа.
4. Квалификационные характеристики обслуживающего персонала: метрдотель, официанты.
5. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказов. Обязанности официанта при выполнении заказа. Расчет с гостями.
6. Основные виды и способы подачи блюд, напитков и винно-водочных изделий.
7. Оборудование, барные аксессуары. Составление карты бара. Правила подачи и подбора ликеро-водочных изделий, вин и напитков; приготовление коктейлей.
8. Квалификационные характеристики барменов.
9. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Виды банкетов и их

характеристика. Особенности организации, обслуживания и сервировки банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами, дипломатических приемов, банкета – фуршета, банкета-чая, банкета-коктейля.

10. Особенности сервировки столов стеклом. Организация и проведение выездных банкетов.
11. Специальные формы и особенности обслуживания:
  - участников форумов, совещаний, конференций;
  - туристов, проживающих в гостиницах.
  - свадебных банкетов, праздников, тематических вечеров.
12. Организация форм ускоренного обслуживания: «экспресс-залы», бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено нормами оснащения для ресторанов?
2. На кого в ресторанах может быть возложена ответственность за сохранность находящейся в обращении посуды и приборов?
3. Какой диаметр имеет тарелка для хлеба?
4. Какой диаметр имеет глубокая столовая тарелка?
5. Какой диаметр имеет тарелка для мяса?
6. Какой диаметр имеет тарелка для гарнира?
7. Какая рюмка применяется для подачи белых сухих и полусухих вин?
8. Какая рюмка применяется для подачи крепленых вин?
9. Какая рюмка применяется для подачи красных столовых вин?
10. Какая посуда применяется для подачи безалкогольных напитков?
11. Какова емкость мадерной рюмки?
12. Какова емкость рейнвейной рюмки?
13. Какова емкость лафитной рюмки?
14. Какова емкость рюмки для подачи водки, настоек, наливок?
15. Какую посуду используют для подачи тушеных блюд?
16. Какую посуду используют для подачи блюд со сложным гарниром?
17. Какую посуду используют для приготовления и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов?
18. Какие основные требования предъявляются к оформлению меню?
19. С указания каких блюд начинается меню кафе общего типа?
20. Какие виды меню различают в зависимости от информации, которую они содержат?
21. Особенностью какого вида меню является непостоянство?
22. В каких предприятиях питания чаще всего встречается ограниченное меню (меню узкого ассортимента)?
23. Меню какого вида составляется в ресторанах гостиниц для участников съездов, конференций, туристов?
24. Как «работает» цикличное меню?

25. Что учитывается при составлении меню для специальных видов обслуживания?
26. Кто формирует коллекцию вин и спиртных напитков в ресторане и составляет карту вин?
27. Как могут быть разделены в карте вин напитки?

**Практическое занятие:**

- ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов, столового белья;
- составление заявки на посуду по нормам комплектации;
- составление акта на бой, лом порчу, утрату посуды;
- составление различных видов меню.
- Ознакомление с ассортиментом барных аксессуаров и инструментов.
- Составление карты бара
- 

**Темы для подготовки докладов**

1. Характеристика и назначение столовой посуды из фарфора, фаянса, стекла, хрусталя, металла, дерева и пластмассы.
2. Назначение основных и вспомогательных приборов.
3. Характеристика и назначение посуды из стекла. Столовое белье: виды и назначение.
4. Меню и прейскуранты: виды, назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения блюд в меню. Особенности составления различных видов меню.
5. Прейскурант вино-водочных изделий. Оформление меню и прейскурантов.

*Источники*

*Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
16. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
17. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
18. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
19. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
20. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

#### *Основная литература*

1. **Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**  
**Шифр 338 (47с) Т41      1984660 Sc.Library RSUH**  
**Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru**
2. **Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**



**Шифр 338 (47с) Т4**

**11984691 Sc.Library RSUH**

**Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru**

**Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**

**Шифр 338 (47с) Т4**

**11984691 Sc.Library RSUH**

**Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: КноРус, 2016
2. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов Уч.пос.для бакалавров.-М.: КноРус,2016
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа [http://znanium.com/\\_ЭБС\\_«Znanium.com»](http://znanium.com/_ЭБС_«Znanium.com»)
4. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М: Академия, 2012. - 240 с.

#### *Дополнительная литература*

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа [http://znanium.com/\\_ЭБС\\_«Znanium.com»](http://znanium.com/_ЭБС_«Znanium.com»)

#### **Семинар 4 – развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов (4 час.)**

#### **Организация обслуживания массовых мероприятий**

##### **Вопросы для обсуждения:**

1. Характеристика торговых помещений и форм обслуживания, используемых на предприятиях общественного питания.
2. Характеристика столового белья посуды, приборов, стекла.

##### **Контрольные вопросы и задания.**

1. Какова норма площади на одно посадочное место в ресторане, кафе?
2. Какова норма площади для эстрады и танцплощадки на одно посадочное место в ресторане?
3. Какова ширина основного прохода в зале ресторана?
4. Какова ширина основного прохода в зале кафе должна?
5. Какова ширина дополнительных проходов в ресторанах, барах?
6. Какова ширина дополнительных проходов в кафе?
7. Виды сервировок в зависимости от характера обслуживания?

8. Основные правила сервировок столов.
9. Квалификационные характеристики метрдотеля, официантов?

### **Практическое занятие:**

- Отработка некоторых видов предварительной сервировки стола.
- Упрощенная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину

### *Источники*

#### *Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного

- питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
- 13.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
- 14.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
- 15.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
- 16.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 17.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- 18.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
- 19.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
- 20.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

*Основная литература*

1. **Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**

**Шифр 338 (47с) Т41            1984660 Sc.Library RSUH**

**Книга доступна в ЭБС [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)**

2. **Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016**

**Шифр 338 (47с) Т4            11984691 Sc.Library RSUH**

**Книга доступна в ЭБС [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)**

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: КноРус, 2016

2. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов Уч.пос.для бакалавров.-М.: КноРус,2016

3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа <http://znanium.com/> \_ЭБС «Znaniium.com»

4. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М: Академия, 2012. - 240 с.

#### *Дополнительная литература*

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа <http://znanium.com/> ЭБС «Znaniy. com»

### **Семинар 5 – развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов (6 час.)**

#### **Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов**

##### **Вопросы для обсуждения**

1. Организация обслуживания иностранных туристов.
2. Особенности организации питания иностранных туристов.
3. Обслуживание индивидуальных туристов и/или групп туристов в ресторане.
4. Обслуживание питанием в гостиничных номерах.
5. Методы обслуживания при организации завтраков, обедов и ужинов: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.
6. Виды сервиса и их особенности: французский, английский, американский, немецкий, русский.
7. Порядок и формы расчетов с клиентами за оказанные услуги питания

##### **Темы для подготовки докладов**

1. Учет национальных особенностей и традиций питания славянских народов, народов Европы, США, стран Латинской Америки, Азии, арабских стран.
2. Особенности организации питания паломников.

##### **Вопросы для самоконтроля**

1. Как происходит встреча и размещение гостей в зале ресторана?
2. Правила приема оформления заказов.
3. Правила расчета с гостями.
4. Какие вы знаете основные виды и способы подачи блюд, напитков и винно-водочных изделий?
5. Каковы характерные особенности немецкой кухни? Какие блюда пользуются наибольшим спросом? Какие напитки?
6. Каковы характерные особенности английской кухни?
7. Каковы характерные особенности арабской кухни?

8. Какие продукты составляют основу питания народов Индии? Какие соусы и приправы популярны в Индии?
9. Каковы характерные особенности итальянской национальной кухни? Какие блюда пользуются наибольшей популярностью у итальянцев?
10. Назовите особенности китайской и японской национальных кухонь?
11. Каковы основные особенности французской национальной кухни? Назовите блюда, ставшие традиционными и составляющие основу французского меню.
12. Каковы характерные особенности кухонь Балканских стран?
13. Назовите особенности кухонь стран Индокитая?
14. Назовите характерные особенности национальных кухонь Юго-Восточной Азии.
15. Какие классы обслуживания иностранных туристов вы знаете?
16. Как происходит обслуживание в ресторане групп туристов? Индивидуалов?
17. Правила обслуживания в гостиничных номерах.
18. Характеристика методов обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.
19. Какой вид сервиса называется английским?
20. Как происходит обслуживание при французском сервисе?
21. В чем заключается русский сервис?
22. Как происходит обслуживание при немецком сервисе?
23. Что такое американский сервис?

#### **Практическое занятие:**

- Решение задач по имитации производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания.
- Подача блюд и напитков.
- Проведение ролевой игры «Организация обслуживания групп иностранных туристов (индивидуалов) в ресторане»;
- Составление меню для групп туристов из различных стран мира.

#### *Источники*

##### *Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)

7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)

9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)

10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)

11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)

12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)

13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)

14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»

16. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

17. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

18. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)

19. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)

20. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

#### *Основная литература*

1. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016

**Шифр 338 (47с) Т41**

**1984660 Sc.Library RSUH**

**Книга доступна в ЭБС [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)**

2. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016

Шифр 338 (47с) Т4

11984691 Sc.Library RSUH

Книга доступна в ЭБС [biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания М.: КноРус, 2016
2. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов Уч.пос.для бакалавров.-М.: КноРус,2016
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа [http://znanium.com/\\_ЭБС\\_«Znanium.com»](http://znanium.com/_ЭБС_«Znanium.com»)
4. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М: Академия, 2012. - 240 с.

#### *Дополнительная литература*

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа [http://znanium.com/\\_ЭБС\\_«Znanium.com»](http://znanium.com/_ЭБС_«Znanium.com»)

#### *7.1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)*

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью изучения дисциплины «Организация службы питания гостиницы». Самостоятельная работа студентов, изучающих дисциплину «Организация службы питания гостиницы» рассматривается как одна из важнейших форм творческой деятельности студентов по преобразованию информации в знания, навыки и умения.

Цель самостоятельной работы - более глубокое и детальное осмысление предмета, освоения большего количества материала по изучаемым вопросам.

В структуру самостоятельной работы входит работа студентов на лекции и над текстом лекции после нее, в частности, при подготовке к семинару или тестовому заданию; подготовка к семинарским занятиям (подбор литературы по определенной проблеме, работа над источниками, составление реферативного сообщения или доклада и пр.), а также работа на семинарских занятиях, проведение которых развивает навыки самостоятельного мышления и умения убедительной аргументации собственной позиции. В качестве самостоятельной работы студентов на семинаре рассматривается также участие студентов в подведении итогов семинара и оценка ими выступлений участников семинара. Самостоятельная работа оформляется в форме рефератов и сообщений на семинарах и может использоваться как подготовительный материал для дипломного проекта.

Для улучшения качества самостоятельной работы обучающихся (слушателей), кроме основных, рекомендуется использовать и творческие подходы – обсуждение результатов посещения выставок, форумов, конференций, посвященных развитию гостиничного рынка, навыков, полученных во время прохождения практики или профессиональной деятельности.

Вид работы	Содержание (перечень вопросов)	Трудоемкость самостоятельн ой работы (в часах)	Рекомендации
<p>Подготовка к Разделу №1</p> <p>Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии</p> <p>Подготовка к лекции</p> <p>Подготовка к семинару</p>	<p>Место службы питания в организационно-управленческой структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Соотношение дохода, получаемого от предоставления услуг размещения и услуг питания в гостиничном предприятии. Миссии и цели службы питания в гостинице.</p>	<p>10</p>	<p>Работа над понятийным аппаратом.</p> <p>Проработка нормативной и законодательной документации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Консультация преподавателя</li> <li>- Повторение материала лекции</li> <li>- Повторение и освоение основного терминологического аппарата, связанного с организацией службы питания гостиницы.</li> <li>- Выбор тем докладов и рефератов.</li> </ul> <p><b>См. описание семинара №1 в разделе «Планы семинарских</b></p>



			<b>занятий».</b>
<p>Подготовка к Разделу №2</p> <p>Организационно-управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов.</p> <p>Подготовка к лекции</p> <p>Подготовка к семинару</p>	<p>Организационная структура службы питания в зависимости от категории и класса гостиницы. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: (состав службы, функции сотрудников, подчиненность в отделах). Обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания.</p>	12	<p>- Повторение пройденного материала</p> <p>-Необходимо ознакомиться с источниками и обратить особое внимание на перечень нормативных и правовых актов, указанных в списке источников и литературы к семинару по разделу 2 в параграфе «Планы семинарских занятий».</p> <p>- Представление списков источников и литературы по выбранным темам докладов и рефератов, обсуждение их с преподавателем</p> <p>- Назначение оппонентов по докладам и рефератам Консультация преподавателя о требованиях к оппонированию докладов.</p> <p>- Обсуждение с преподавателем разработанной методики презентации докладов</p> <p><b>См. описание семинара №2 в разделе «Планы семинарских занятий»</b></p>
	Классификация предприятий питания при гостиницах. Виды услуг		

<p><b>Подготовка к Разделу №3</b></p> <p>Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.</p> <p>Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.</p> <p><b>Подготовка к лекции</b></p> <p><b>Подготовка к семинару</b></p>	<p>питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ);одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды 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.</p> <p>Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.</p> <p>Правила сервировки столов, технология обслуживания потребителей, способы подачи блюд и напитков, технология обслуживания банкетов и приемов, правила этикета.</p> <p>Виды меню, их характеристика, принципы составления, оформление меню. Дизайн карты вин. Порядок разработки и утверждения меню.</p> <p>Классификация и характеристика мебели, столовой посуды (фарфоро-фаянсовая, керамическая, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая), приборов и</p>	<p>14</p>	<p>Повторение материала предыдущей лекции</p> <p>Подготовиться к устному и письменному опросу касательно:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организационно-управленческой структуры современного гостиничного предприятия.</li> <li>2. Основные функции служб, подразделений и отделов современного гостиничного предприятия.</li> </ol> <p><b>См. описание семинара №3 в разделе «Планы семинарских</b></p>
--	---	-----------	--

	<p>столового белья. Нормы комплектации.</p> <p>Назначение и оформление торговых залов, банкетных залов, коктейль-холлов, аванзалов, вестибюля, гардероба, буфетов и раздаточных.</p>		<b>занятий»</b>
Написание реферата (доклада)			<p>См. список рекомендуемой литературы. Объем – 20-22 страницы. Структура должна включать разделы: введение (1-2 стр.), основной текст (разбит на 4-5 частей), заключение (2 стр.) и список используемых источников и литературы (не менее 10). Оформление должно соответствовать требованиям, предъявляемым к подобного рода работам.</p> <p><b>См. «Примерные темы рефератов»</b></p>
<p>Подготовка к Разделу №4</p> <p>Организация обслуживания массовых мероприятий</p> <p>Подготовка к лекции</p> <p>Подготовка к семинару</p>	<p>Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы. Организация работы кейтеринговой службы</p> <p>Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.</p>	10	Повторение пройденного материала

			<p>- Консультация преподавателя</p> <p>- Презентация докладов, защита выполненных рефератов</p> <p><b>См. описание семинара №4 в разделе «Планы семинарских занятий»</b></p>
<p>Подготовка к Разделу №5</p> <p>Подготовка к лекции</p> <p>Подготовка к семинару</p>	<p>Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.</p> <p>Составление меню лечебного питания, основные положения.</p> <p>Основы санитарии и гигиены в общественном питании. Санитарное законодательство.</p>	20	<p>Повторение пройденного материала</p> <p>- Консультация преподавателя</p> <p>- В соответствии с выбранными ранее темами рефератов, часть времени, отведенного на семинары, отводится на защиту рефератов.</p> <p><b>См. описание семинара №5 в разделе «Планы семинарских занятий»</b></p>
Подготовка к итоговой аттестации			<b>См. Перечень тем для подготовки к зачету</b>
			<b>См. Перечень тем для подготовки</b>

Подготовка к зачету			<b>к зачету</b>
Итого трудоёмкость самостоятельной работы по дисциплине:		66	

## 9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ

Письменные работы по курсу (аналитико-синтетическое задание, публичное выступление) выполняются на листах белой бумаги формата А4 (стандартная бумага для принтера). Поля - сверху, снизу и справа 2,5 см, слева 3 см. Шрифт желательно использовать стандартный, без насечек (рекомендуется гарнитура Times New Roman), кегль 12, интервал одинарный, выравнивание текста по ширине. Номера страниц внизу посередине. Они нужны везде, кроме первого (тительного) листа. Для оформления ссылок используйте функцию «сноски внизу страницы» в программе Word.

Каждый раздел работы, если он занимает несколько страниц, целесообразно начинать с новой страницы. Если раздел занимает полстраницы, новый раздел можно начать на текущей. Названия разделов выделить жирным шрифтом, выравнивать по центру.

При выставлении оценок за текст выступления учитывается: объем и качество проведенной работы с научной литературой по теме выступления, содержание и стиль изложения самого текста выступления, наличие и качество справочно-библиографического аппарата работы (ссылки на источники должны быть оформлены в соответствии с требованиями ГОСТ), умение студента анализировать прочитанное, сравнивать различные точки зрения на проблему и аргументировать собственное мнение.

## 9.3. Иные материалы

### *Методические рекомендации по подготовке электронной презентации*

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения, как правило, такую работу обучаемые представляют преподавателю на проверку по электронной почте, что исключает возможность дополнительных комментариев и пояснений к представленному материалу.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо

впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами - не у всех это получается стильно;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- размер шрифта должен быть: 24-54 пункта (заголовки), 18-36 пунктов (обычный текст);
- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам» можно привести краткие комментарии или пояснения.
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).
- списки на слайдах не должны включать более 5-7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов - в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

## **Глоссарий**

**АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК.** Завтрак, обычно включающий в себя фруктовый сок, яичницу с ветчиной, тосты, масло, джем и кофе или чай.

**АНТРЕ** [от фр. *entre* - вход]. Прием пищи на парадных обедах за час-полтора перед обедом в другом помещении, чаще всего в приемной, в комнате перед гостиной или перед обеденным залом. В русском быту XIX в. название "антре" носили закуски с подноса. В богатых домах в большие праздники для мелких чиновников в приемную выставляли поднос с бутербродами, рюмками и солеными огурчиками. Отсюда позднее, в конце XIX в., антре, или подносная закуска, переехал на стол, хотя в начале XIX в. все еще считалось, что держать спиртные напитки на столе во время обеда неприлично.

**АНТРЕМЕ** [от фр. *entre* - между, *metes*- кушанье, блюдо]. Блюда, подаваемые между главными, основными или перед десертом.

**БАР** [англ. *bar*]. Ресторан с буфетом, где можно выпивать и закусывать, не отходя от стойки. Маленький ресторан.

**БАРИСТА** Специалист по приготовлению кофе.

**БОУЛЬ** Чаша в форме полушария, на низкой ножке, иногда и без ножки. Боулем называется также алкогольный напиток. Приготавливается из столового вина, свежих ягод и плодов.

Ягоды засыпают сахарным песком выдерживают некоторое время до выделения сока. Затем заливают вином и выдерживают несколько часов.

**БРАНЧ [brunch].** Название происходит от соединения слов "breakfast" (завтрак) и "lunch" (ланч, ранний обед). На "ресторанном" языке бранч — воскресный вариант бизнес-ланча, принятого в будние дни. Во многом бранч напоминает обычный шведский стол: фиксированная оплата, свободный выбор блюд. Однако он имеет и целый ряд существенных отличий: большее разнообразие предлагаемых блюд и наличие на столе спиртного. Помимо этого, бранч включает в себя и развлекательную программу не только для взрослых, но и для детей.

**БУФЕТ [фр. buffet].** 1. Стол или стойка для продажи закусок и напитков в ресторане или при учреждениях. 2. Небольшой ресторан, закусочная.

**ВСЕ ВКЛЮЧЕНО [all inclusive].** Система обслуживания в отелях, при которой питание, напитки (чаще всего местного производства) и отдельные виды услуг не требуют дополнительной оплаты. Разновидностью данной системы обслуживания является система *max inclusive*, когда перечень дополнительных услуг может быть существенно расширен и включать бесплатное пользование сауной, парикмахерской, занятия различными видами спорта и т.д.

**ГРИЛЬ** Способ приготовления пищи с помощью инфракрасного (теплого) излучения. Основное его предназначение - быстрое приготовление нежных и сочных блюд из птицы, мяса, рыбы с хрустящей поджаренной корочкой. В зависимости от источника энергии грили подразделяются на электрические и газовые. По расположению продукта относительно источника тепла - на предполагающие непосредственный контакт продукта с источником нагрева, контактные грили, и на не предполагающие непосредственного контакта, инфракрасные грили.

**ГРИЛЬ С ВУЛКАНИЧЕСКОЙ ЛАВОЙ** предназначен для приготовления мясных и рыбных полуфабрикатов на решетке без добавления жира (барбекю), вулканическая лава равномерно распределяет тепло и поглощает жир, выделяющийся при приготовлении продукта.

**ГРИЛЬ САЛАМАНДЕР** Предназначен для приготовления шашлыка, люля-кебаба, для запекания жульена, запекания и доведения до готовности блюд из мяса, рыбы, птицы.

**ДЕКАНТАЦИЯ [фр. decantation].** Переливание вина из бутылки в специальный сосуд (декантер) или графин. Производится прежде всего для отделения осадка и примесей, а также для насыщения вина кислородом, чтобы "разбудить" его вкус и аромат. Декантации подвергаются зрелые красные вина.

**ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ [электрический гриль].** Предназначен для приготовления жареных блюд из мяса, рыбы, овощей, сосисок, гамбургеров. Электрические грили могут иметь гладкую, рифлёную и комбинированную (гладкая + рифленая) поверхности, одну и две зоны нагрева, регулируемые независимо друг от друга.

**КЕЙТЕРИНГ [англ. catering].** Выездное обслуживание свадеб, юбилеев и т. п.: ресторан присылает на место заказа блюда и вина, а также свой персонал.

**КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ** Применяется для непосредственной обжарки одновременно с двух сторон стейков из мяса и рыбы, овощей, подогрева хот-догов, сэндвичей со сложной

ночинкой и других продуктов. Контактные грили могут быть с гладкой, рифлёной и комбинированной (1/2 гладкая + 1/2 рифленая) поверхностями.

**КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК** Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема.

**КОФЕМАШИНА** Основной вид оборудования, предназначенный для приготовления кофе. Кофемашины делятся по виду приготавливаемого кофе на традиционные и суперавтоматические эспрессо-кофемашины, по степени автоматизации процесса приготовления – на суперавтоматические, автоматические и машины гейзерного типа для фильтрованного кофе «американо», а также по производительности и дополнительным возможностям.

**ЛИНИЯ РАЗДАЧИ** Предназначена для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок и напитков, кондитерских изделий, а также обеспечения клиентов столовыми приборами.

**МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ** Предназначен для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров, соусов. Модели мармитов подразделяются на напольные, настольные, с «сухим» или водяным подогревом.

**НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ** Вспомогательное оборудование, которое предназначено для использования на предприятиях общественного питания и на пищевых производствах. Ассортимент оборудования включает в себя: столы производственные, ванны моечные, полки настенные, стеллажи, вытяжные зонты, подтоварники, держатели для разделочных досок, тележки. Все оборудование изготавливается из пищевой нержавеющей стали.

**ОХЛАЖДАЕМАЯ НАСТОЛЬНАЯ ВИТРИНА** Предназначена для хранения и демонстрации пирожных, сэндвичей, салатов и любых других закусок, требующих охлаждения.

**ПАРОКОНВЕКТОМАТ** Многофункциональная печь. Приготовление продуктов происходит с использованием пара и циркулирующего горячего воздуха отдельно и в комбинации, что позволяет в одной рабочей камере применять такие способы приготовления продуктов, как жарка, запекание, тушение, выпечка, припускание, варка на пару, а также сложные программируемые циклы.

**ПОЛНЫЙ ПАНСИОН** Вид питания в гостиницах, при котором в стоимость проживания включается трех- или четырехразовое питание.

**ПОЛУПАНСИОН** Вид питания в гостиницах, при котором завтрак и ужин или завтрак и обед включены в стоимость проживания.

**РУМ-СЕРВИС [room service]**- обслуживание в номерах. Услуги, заказанные в номер, обходятся на 10-15 процентов дороже. В некоторых отелях рум-сервис прекращает работу в два часа ночи, но самые высококласные гостиницы предлагают его круглосуточно.

**ТЕПЛОВАЯ НАСТОЛЬНАЯ ВИТРИНА** Предназначена для поддержания готовых продуктов в горячем состоянии и демонстрации их гостям.

**ШВЕДСКИЙ СТОЛ** Вид самообслуживания, отличающийся тем, что посетители за единую усредненную плату имеют возможность неограниченного числа подходов и получают любое количество еды.



**ШКАФ МОРОЗИЛЬНЫЙ** Предназначен для хранения замороженных продуктов.

**ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ** Предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи охлажденных напитков.

## Приложение 1

### Аннотация дисциплины

Дисциплина «Организация службы питания гостиницы» Б1.В.ДВ.08.01 является дисциплиной вариативной части учебного плана и входит в вариативную часть Блока 1 (дисциплин по выбору) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и адресована студентам 4 курса (7 семестр). Дисциплина (модуль) реализуется на факультете истории, политологии и права ИАИ РГГУ кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства.

**Целью преподавания учебного курса является** формирование у студентов базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия, ее роли в гостиничном предприятии, форм и прогрессивных методов обслуживания.

**Задачами преподавания учебного курса являются:**

- раскрыть основные понятия сферы деятельности службы питания в гостинице;
- ознакомить студентов с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;
- дать представление о физиологических принципах построения пищевых рационов;
- рассмотреть национальные особенности и традиции питания иностранных туристов;
- познакомить с санитарно – гигиеническими нормами и правилами, предъявляемыми к организациям питания;
- выделить перспективные направления совершенствования службы питания в современных условиях.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-5**-способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать** функции и обязанности подразделения службы питания, особенности организации; - ассортимент столовой посуды, приборов, белья их назначение; классификацию блюд,

отличительны е особенности технологии приготовления, правила отпуска, требования качества, ассортимент

**Уметь:** организовывать обслуживание потребителей ·- о развитии мирового виноделия, тенденциях, истории алкогольных напитков; ·- об основных физических и биохимических изменениях при хранении и транспортировке алкогольной продукции; ·- о пищевой ценности, фальсификации , влиянии на организм алкогольных напитков;

**Владеть:** - навыками создания винной карты; - современными технологиями и методами проектирования функциональных процессов в предприятиях питания гостиницы; - Методами оценки и контроля качества продукции питания гостиничного предприятия;

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проектной работы, промежуточная аттестация в **форме зачета с оценкой**

**Общая трудоемкость** освоения дисциплины составляет **3 зачетные единицы, 108 часов.**

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей,

Туризма и гостеприимства

№1 от 31.08.2020

## ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе (*модуле*) дисциплины

## ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Текст актуализации или прилагаемый к РПД документ, содержащий изменения	Дата	№ протокола
---	---	------	-------------

1	Приложение №1	<i>29.06.2017 г.</i>	<b>10</b>
2	Приложение №2	<i>26.06.2018 г.</i>	<b>11</b>
3	Приложение №3	<i>31.08.2020 г.</i>	<b>1</b>

**Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2017 г.)**

**1. Перечень ПО**

Таблица 1

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 19 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

*\* Оставить используемое ПО в рамках учебной дисциплины*

**2. Перечень БД и ИСС**

Таблица 2

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Журналы Oxford University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

**Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2018 г.)**

**1. Перечень ПО**

*Таблица 1*

№п/п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

*\* Оставить используемое ПО в рамках учебной дисциплины*

**2. Перечень БД и ИСС**

*Таблица 2*

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis Электронные издания издательства Springer
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

**1. Образовательные технологии (к п.4 на 2020 г.)**

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ. для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

**2. Перечень БД и ИСС (к п. 6.2 на 2020 г.)**

№п /п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Web of Science Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

**3. Состав программного обеспечения (ПО) (к п. 7 на 2020 г.)**

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно

			распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное
14	Microsoft Office 2016	Microsoft	лицензионное
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative Cloud	Adobe	лицензионное
17	Zoom	Zoom	лицензионное