

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Направленность (профиль): «Организация туристской деятельности»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма - 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	36(1)	10(0,28)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	36(1)	8(0,22)
• лекции	18(0,5)	4(0,11)
• практические	18(0,5)	4(0,11)
Промежуточная аттестация (контактная работа)		2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	72(2)	96(2,67)
3. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой		2(0,06)
Итого:	108(3)	108(3)

Казань 2018

Дюдина О.В. Технология и организация деятельности предприятий питания: Рабочая программа дисциплины (модуля) - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018 – 74 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Технология и организация деятельности предприятий питания» по направлению подготовки 43.03.02 Туризм составлена Дюдиной О.В., доцентом кафедры товароведения и технологии продукции общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Туризм», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «14» декабря 2015 г. № 1463, и учебными планами по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (год начала подготовки -2018).

#### **Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНО ОВО ЦС РФ  
«Российский университет  
кооперации» Казанский  
кооперативный институт  
(филиал), 2018  
© Дюдина О.В., 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели, задачи освоения дисциплины (модуля) .....	5
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	5
Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: .....	5
Человек и его потребности (сервисология) (ПК-13) .....	5
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).....	6
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы .....	6
5. Содержание дисциплины (модуля).....	7
5.1 Содержание разделов, тем дисциплины (модуля).....	7
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) .....	10
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	10
6. Лабораторный практикум .....	11
7. Практические занятия (семинары).....	11
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ).....	14
9. Самостоятельная работа студентов .....	14
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	19
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	20
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	20
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости) .....	20
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	21
15. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля) .....	21
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии.....	22
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>24</b>
1. Паспорт фонда оценочных средств .....	25
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	25
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций .....	25
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции.....	25
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания .....	27
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	31
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	31
2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации .....	39
Комплект тестовых заданий для проведения зачета с оценкой по дисциплине .....	41
2.3. Критерии оценки для проведения зачета с оценкой по дисциплине.....	43
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине.....	44
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>45</b>
<b>КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ.....</b>	<b>46</b>
<b>СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ .....</b>	<b>54</b>
<b>ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ.....</b>	<b>56</b>
<b>ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ТВОРЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ .....</b>	<b>59</b>

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ.....	61
ТЕМЫ ДОКЛАДОВ .....	63
ТЕМЫ ПРЕЗЕНТАЦИЙ .....	65
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ № 1 .....	67
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №2 .....	72

## **1. Цели, задачи освоения дисциплины (модуля)**

Цель освоения дисциплины – подготовить специалиста предприятий индустрии туризма, обладающего знаниями в области технологии и организации услуг питания, особенностей функционирования различных типов предприятий питания, видов питания, предоставляемым туристам, методов и способов обслуживания потребителей, особенностей национальной кухни, религиозного питания, организации работы службы питания в гостиничных комплексах.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение физиологических основ организации рационального питания, различных школ питания, национальных и региональных особенностей питания туристов;
- изучение основ технологии производства полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий;
- изучение типов и характеристик предприятий питания при гостиницах;
- ознакомление со структурой службы питания гостиничных предприятий, ее ролью в гостиничном предприятии;
- ознакомление с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;
- изучение требований к производственному и обслуживающему персоналу;
- знакомство с процедурами контроля качества услуг и деятельности предприятия питания.
- ознакомление с видами услуг питания в гостиничных предприятиях и методами обслуживания туристов;
- ознакомление с особенностями обслуживания в предприятиях питания индустрии гостеприимства;
- изучение банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания.

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин блока Б1. «Дисциплины (модули)»

Для изучения учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Человек и его потребности (сервисология) (ОПК-3)

### 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ПК-13 - способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-13	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методологические основы прогнозирования и планирования производственно-хозяйственной деятельности в сервисе;</li> <li>- социальную политику государства;</li> <li>- конъюнктуру рынка и спроса потребителей</li> </ul>	<p>Доклад Реферат Презентация</p>
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать план производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей и с учетом социальной политики государства</li> <li>- описать организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, обслуживание приемов и банкетов;</li> <li>- описать специфику современных технологий в области продвижения услуг питания.</li> </ul>	<p>Ситуационные задачи Индивидуальные творческие задания</p>
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;</li> <li>- использовать современные информационные технологии разработки и предоставления услуги питания</li> <li>- применять современные технологии для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей</li> </ul>	<p>Практические задания Контрольная работа</p>

### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	<i>очная форма обучения</i>	
	Часов	
	Всего	По семестрам
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	36	7 36

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		7
Аудиторные занятия всего, в том числе:	36	36
Лекции	18	18
Практические занятия	18	18
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	72	72
Другие виды самостоятельной работы:	72	72
ИТОГО:	часов	108
Общая трудоёмкость	зач. ед.	3

### *заочная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	10	10
Аудиторные занятия всего, в том числе:	8	8
Лекции	4	4
Практические занятия	4	4
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	96	96
Другие виды самостоятельной работы:	96	96
Вид промежуточной аттестации – зачет с оценкой	2	2
ИТОГО:	часов	108
Общая трудоёмкость	зач. ед.	3

## 5. Содержание дисциплины (модуля)

### 5.1 Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

#### **Тема 1. Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания**

1. Современное состояние и перспективы развития сферы питания.
2. Особенности рынка услуг предприятий питания. Основные направления развития отрасли.
3. Современное состояние и перспективы развития услуг предприятий общественного питания в России.
4. Особенности организации сферы питания в развитых странах.

#### **Тема 2. Основы технологии производства продукции предприятий питания**

1. Основы технологии производства продукции предприятий питания.
2. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика.
3. Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков.

### **Тема 3. Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов**

1. Предприятия общественного питания: понятие, типы, классы. Характер торгово-производственной деятельности. Месторасположение. Контингент обслуживаемых клиентов (гостей).

2. Понятия и виды услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов. Концепции предприятий общественного питания.

3. Форма обслуживания. Время функционирования. Уровень обслуживания.

### **Тема 4. Общая характеристика процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов**

1. Виды услуг и обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. Услуги питания ресторана, бара, кафе, столовой, закусочной. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания. Услуги по организации досуга. Прочие услуги. Общие требования к услугам.

3. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях различных типов и классов.

### **Тема 5. Специальные формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов.**

1. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов с учетом требований потребителей и (или) туристов.

2. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.

3. Обслуживание индивидуальных туристов. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, воскресного «бранча»; тематических мероприятий. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности представления услуг по организации питания и обслуживания местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

### **Тема 6. Особенности организации питания туристов, формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций.**

1. Национальные особенности и традиции питания. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания туристов. Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе.



2. Учет религиозных традиций при организации питания туристов. Требование к метродателям и официантам, обслуживающим иностранных туристов. Организация помещения, предназначенных для питания туристов.
3. Европейский завтрак. Виды национальных завтраков.

### **Тема 7. Прогрессивные формы обслуживания туристов с учетом их требований**

1. Значение и функции прогрессивных форм организаций питания. Меню завтраков, обедов. Принципы рационального питания туристов.
2. Развитие сети виртуальных ресторанов; прием заказов по сети интернет, доставка продукции потребителям. Организация питания в местах проживания туристов. Обслуживание VIP –гостей с учетом их требований, специальные виды обслуживания. Организация и технология диетического питания в местах проживания. Характеристика основных диет. Организация питания туристов вне мест проживания. Система резервирования мест в городских предприятиях питания.
3. Формирование меню, основные принципы составления. Виды меню. Инжиниринг меню.
4. Организация питания туристов на транспорте. Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках. Организация питания на железнодорожном транспорте. Организация питания пассажиров самолётов. Организация питания на водном транспорте. Организация питания на автотранспорте, автотуризм. Требование и санитарный контроль

### **Тема 8. Виды туризма и классы обслуживания**

1. Индивидуальные и коллективные туристические путешествия; поездки и пребывания за границей. Цель туризма. Характеристика туристической индустрии. Виды иностранного туризма. Характеристика предоставляемых услуг транспортного обеспечения, экскурсионные услуги. Основные требования к созданию оптимальных условий обслуживания, Формирование способности к общению с потребителями туристского продукта.
2. Классы обслуживания. Пакеты услуг – туры, услуги размещения, услуги питания, услуги транспорта, услуги трансфера (встречи, проводы, подвоз багажа и туриста), экскурсионные, культурные, спортивные и др. услуги.

### **Тема 9. Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах с учетом их требований**

1. Виды питания: завтрак; полупансион; пансион. Питание по типу шведского стола. Обслуживание по меню Аля карт в поэтажном баре; доставка питания в номера проживания.

2. Форма обслуживания групп туристов по виду «табль дот»; дюжур; туристское меню. Обслуживание индивидуальных туристов к кафе и в баре с учетом их требований. Услуги питания туристов в пути следования.

### 5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Технология и организация деятельности предприятий питания» формирует ПК-13 компетенцию, необходимую в дальнейшем для формирования компетенции ПК-10.

### 5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

#### *очная форма обучения*

№п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания.	2	2	8	12
2	Основы технологии производства продукции предприятий питания	2	2	8	12
3	Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства <u>с учетом требований потребителей и (или) туристов</u>	2	2	8	12
4	Общая характеристика процесса обслуживания <u>с учетом требований потребителей и (или) туристов</u>	2	2	8	12
5	Специальные формы обслуживания <u>с учетом требований потребителей и (или) туристов.</u>	2	2	8	12
6	Особенности организации питания туристов, <u>формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций.</u>	2	2	8	12
7	Прогрессивные формы обслуживания туристов <u>с учетом их требований</u>	2	2	8	12
8	Виды туризма и классы обслуживания.	2	2	8	12
9	Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах <u>с учетом их требований</u>	2	2	8	12
	Итого	18	18	72	108

#### *заочная форма обучения*

№п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Основные принципы организации			10	10

№п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
	рационального питания и основы организации работы предприятий питания.				
2	Основы технологии производства продукции предприятий питания	2	2	10	14
3	Основы организации услуг питания <u>на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов</u>			10	10
4	Общая характеристика процесса <u>обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов</u>			10	10
5	Специальные формы обслуживания с <u>учетом требований потребителей и (или) туристов.</u>			10	10
6	Особенности организации питания туристов, <u>формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций</u>	2	2	10	14
7	Прогрессивные формы обслуживания туристов <u>с учетом их требований</u>			10	10
8	Виды туризма и классы обслуживания.			10	10
9	Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах <u>с учетом их требований</u>			16	16
	Итого	4	4	96	104

## 6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами.

## 7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий	Состояние и перспективы развития сферы питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Специфика спроса на услуги питания на отечественном рынке. Основные перспективные направления	2

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
	питания.	развития услуг предприятий питания в России.	
2	Основы технологии производства продукции предприятий питания	Основы технологии производства продукции предприятий питания. Основные принципы организации рационального питания. Национальные и религиозные традиции питания. Основы организации работы предприятий питания.	2
3	Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства <u>с учетом требований потребителей и (или) туристов</u>	Понятие типа предприятия общественного питания. Понятие класса предприятия общественного питания. Факторы, определяющие тип предприятия питания. Классификация предприятий питания по характеру торгово-производственной деятельности. Классификация предприятий питания по месторасположению. Классификация предприятий питания по контингенту посетителей. Классификация предприятий питания по ассортименту продукции. Классификация предприятий питания по вместимости. Классификация предприятий питания по форме обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов. Классификация предприятий питания по времени функционирования. Классификация предприятий питания по уровню обслуживания. Особенности обслуживания питания туристов в зависимости от типа предприятия питания.	2
4	Общая характеристика процесса обслуживания <u>с учетом требований потребителей и (или) туристов</u>	Услуги, предоставляемые потребителям организациями общественного питания с учетом их требований. Услуги по организации потребления и обслуживания. Услуги по реализации продукции. Услуги по организации досуга. Услуги предоставляемые дополнительно.	2
5	Специальные формы обслуживания <u>с учетом требований потребителей и (или) туристов.</u>	Кейтеринг. VIP-кэйтеринг. Общие вопросы обслуживания банкетов с учетом требований потребителей и (или) туристов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Дипломатический прием. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет по типу шведского стола. Кофе-брейк. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи). Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, караоке и др. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т.д. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов,	2

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
		ритуальных мероприятий. Характеристика. Особенности меню, подготовки и обслуживания.	
6	Особенности организации питания туристов, формы общения с <u>потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций.</u>	Медицинские аспекты организации питания в путешествии. Виды питания: завтрак, полупансион, полный пансион. Экономические и социальные функции ресторанного бизнеса. Национальные особенности и традиции питания. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания туристов. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран с учетом их требований. Формы обслуживания с учетом религиозных традиций потребителей и (или) туристов. Виды расчета.	2
7	Прогрессивные формы обслуживания туристов <u>с учетом их требований</u>	Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и участников культурно-массовых мероприятий. Значение и функции прогрессивных форм организаций питания. Питание по типу «шведский стол». Ассортимент продукции. Принципы рационального питания туристов. Питание туристов по пути следования в залах –«экспресс»; столы экспресс: организация чайного стола; бизнес - ланча; кофе -брейк; счастливый час. Развитие сети виртуальных ресторанов	2
8	Виды туризма и классы обслуживания.	Услуги питания в пути следования туристов. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуальным группам) и делегациям отдельных стран. Критерии выбора предприятий питания для обслуживания иностранных туристов. Требования к предприятиям. Договор на обслуживание. План заезда.	2
9	Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах <u>с учетом их требований</u>	Особенности организации обслуживания в ресторанах различных типов и классов с учетом требований потребителей и (или) туристов. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещения их в зале, предложение меню и преЙскуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача посуды и чеков для исполнения заказа на производство, подача заказанной продукции.	2
Итого			18

## заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Основы технологии производства продукции предприятий питания	Основы технологии производства продукции предприятий питания. Основные принципы организации рационального питания. Национальные и религиозные традиции питания. Основы организации работы предприятий питания.	2
2	Особенности организации питания туристов, формы общения с <u>потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций.</u>	Медицинские аспекты организации питания в путешествии. Виды питания: завтрак, полупансион, полный пансион. Экономические и социальные функции ресторанного бизнеса. Национальные особенности и традиции питания. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания туристов. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран с учетом их требований. Формы обслуживания с учетом религиозных традиций потребителей и (или) туристов. Виды расчета.	2
	Итого		4

### 8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

### 9. Самостоятельная работа студентов

#### Тема 1. Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания.

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
1 чтение литературы; 2 конспектирование текста с составлением схем и таблиц; 3 ознакомление с нормативными документами; 4 работа с конспектом лекций; 5 ответы на контрольные вопросы; 6 подготовка сообщений к выступлению на практическом занятии; 7 решение задач по образцу	1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников. 2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося. 3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках. 4. Подготовьте публичный доклад для этого: - проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием; - составьте план доклада; - напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его. 5. Подготовьте согласно проработанных вами источников и конспекта	1. Публичные доклады

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
	вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.	

## **Тема 2. Основы технологии производства продукции предприятий питания**

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
1 чтение литературы; 2 конспектирование текста с составлением схем и таблиц; 3 ознакомление с нормативными документами; 4 работа с конспектом лекций; 5 ответы на контрольные вопросы; 6 подготовка сообщений к выступлению на практическом занятии; 7 решение задач по образцу	1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников. 2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося. 3. Подготовьте ответы на предложенные письменные проверочные работы для этого: - проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием; - найдите ответы на вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках; - оформите ответы.	1. Устные опросы. 2. Публичные доклады

## **Тема 3. Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов**

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
1 чтение литературы; 2 конспектирование текста с составлением схем и таблиц; 3 ознакомление с нормативными документами; 4 работа с конспектом лекций; 5 ответы на контрольные вопросы; 6 подготовка сообщений к выступлению на практическом занятии; 7 решение задач по образцу	1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников. 2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося. 3. Подготовьте ответы на предложенные письменные проверочные работы для этого: - проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием; - найдите ответы на вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках; - оформите ответы.	1. Устные опросы. 2. Публичные доклады

#### **Тема 4. Общая характеристика процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов**

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
<p>1 чтение литературы;                  2 конспектирование текста с составлением схем и таблиц;                  3 ознакомление с нормативными документами;                  4 работа с конспектом лекций;                  5 ответы на контрольные вопросы;                  6 подготовка сообщений к выступлению на практическом занятии;                  7 решение задач по образцу</p>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.                  2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.                  3. Подготовьте ответы на предложенные письменные проверочные работы для этого:                  - проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;                  - найдите ответы на вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках;                  - оформите ответы.</p>	<p>1. Устные опросы.                  2. Публичные доклады</p>

#### **Тема 5. Специальные формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов.**

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
<p>1 чтение литературы;                  2 конспектирование текста с составлением схем и таблиц;                  3 ознакомление с нормативными документами;                  4 работа с конспектом лекций;                  5 ответы на контрольные вопросы;                  6 подготовка сообщений к выступлению на практическом занятии;                  7 решение задач по образцу</p>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.                  2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.                  3. Решите разноуровневые предложенные задачи по образцу данному на практических занятиях в малых группах.                  4. Подготовьте ответы на предложенные письменные проверочные работы для этого:                  - проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;                  - найдите ответы на вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках;                  - оформите ответы.</p>	<p>1. Решение ситуационных задач                  2. Письменные проверочные работы                  3. Устный опрос</p>



## Тема 6. Особенности организации питания туристов

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
<p>1 чтение литературы;                  2 конспектирование текста с составлением схем и таблиц;                  3 ознакомление с нормативными документами;                  4 работа с конспектом лекций;                  5 ответы на контрольные вопросы;                  6 подготовка сообщений к выступлению на практическом занятии;                  7 решение задач по образцу</p>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.                  2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.                  3. Решите разноуровневые предложенные задачи по образцу данному на практических занятиях в малых группах.                  4. Подготовьте согласно проработанных вами источников и конспекта вопросы к коллективной дискуссии по теме практического занятия.                  5. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках для деловой игры.</p>	<p>1. Выполнение практических заданий</p>

## Тема 7. Прогрессивные формы обслуживания туристов с учетом их требований

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
<p>1 чтение литературы;                  2 конспектирование текста с составлением схем и таблиц;                  3 ознакомление с нормативными документами;                  4 работа с конспектом лекций;                  5 ответы на контрольные вопросы;                  6 подготовка сообщений к выступлению на практическом занятии;                  7 решение задач по образцу</p>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.                  2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.                  3. Решите предложенные практические задания по образцу данному на практических занятиях.                  4. Подготовьте ответы на предложенные письменные проверочные работы для этого:                  - проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;                  - найдите ответы на вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках;                  - оформите ответы.</p>	<p>1. Практическое задание</p>

## Тема 8. Виды туризма и классы обслуживания

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- реферат</li> <li>- вопросы и ответы к коллективной дискуссии по предложенной теме лекции.</li> </ul> <p>3.</p> <p>4. Дать письменные ответы на предложенные контрольные задания</p>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Подготовьте реферат для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план реферата;</li> <li>- напишите текст реферата, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>4. Для защиты реферата, согласно проработанных вами источников, вашего конспекта и реферата подготовьте вопросы и ответы к дискуссии.</p> <p>5. Подготовьте контрольные задания для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомьтесь с вопросами контрольного задания;</li> <li>- ознакомьтесь с рекомендованными источниками;</li> <li>- найдите ответы на предложенные вопросы контрольного задания в своем конспекте и в рекомендованных источниках;</li> <li>- выполните эти задания.</li> </ul>	<p>1. Реферат.</p> <p>2. Контрольные задания.</p>

## Тема 9. Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах с учетом их требований

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
<p>1. Изучить учебный (лекционный или иной) материал.</p> <p>2. Ознакомиться с нормативными документами.</p> <p>3. Подготовить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конспект в форме тезисов;</li> <li>- публичный доклад;</li> <li>- вопросы к коллективной дискуссии по предложенным темам докладов.</li> </ul>	<p>1. Ознакомьтесь со списком рекомендованных источников.</p> <p>2. Прочитайте лекционный материал по подготовленному своему конспекту в форме тезисов – сжатое изложение основных положений прочитанного материала по данной теме в форме утверждения или отрицания, дополненное рассуждениями и доказательствами обучающегося.</p> <p>3. Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованных источниках.</p> <p>4. Подготовьте публичный доклад для этого:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведите подборку литературы и ознакомьтесь с её содержанием;</li> <li>- составьте план доклада;</li> <li>- напишите текст доклада, прочитайте и отредактируйте его.</li> </ul> <p>5. Подготовьте согласно проработанных вами</p>	<p>1. Устные опросы.</p> <p>2. Публичные доклады</p>

Виды самостоятельной работы	Краткие рекомендации к выполнению самостоятельной работы	Оценочное средство для проверки выполнения
	источников и конспекта вопросы к дискуссии по теме практического занятия и предложенным темам докладов.	

## **10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

### **а) основная литература**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>

2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/85888>

### **б) дополнительная литература**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>

## **11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### **а) нормативные документы**

1. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Консультант Плюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2014].

### **б) основная литература**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>

2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/85888>

### **в) дополнительная литература**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>

## **12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
2. <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
3. <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
4. <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
5. <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
6. <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

## **13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)**

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
  - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
  - b. Windows 8
2. Система тестирования INDIGO.
3. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

#### **14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

#### **15. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля)**

Дисциплина «Технология и организация деятельности предприятий питания» состоит из 9 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы теории и методики организации питания в туризме. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования профессиональных компетенций и практических навыков организации питания в туризме со студентами бакалавриата проводятся практические занятия. В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы по организации деятельности предприятий питания, осваиваются особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран, проводятся тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету с оценкой по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

## **16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии**

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

а) для текущей успеваемости: контрольная работа, ситуационные задачи, презентация, доклад, реферат, индивидуальные творческие задания, практические задания;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы для зачета с оценкой.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий питания» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения

материала;

2) обсуждение подготовленных студентами презентаций (докладов, рефератов);

№ п/п	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме обучения		Количество часов по заочной форме обучения	
		Лекция	Практич.	Лекция	Практич.
1	Тема 2. Основы технологии производства продукции предприятий питания Виды: Лекция с применение экспериментально-исследовательских методов Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение подготовленных студентами презентаций (докладов, рефератов);	2	2	2	2
2	Тема 6. Особенности организации питания туристов, <u>формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций.</u> Виды: Лекция с применение экспериментально-исследовательских методов Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение подготовленных студентами презентаций (докладов, рефератов);	2	2	2	2
<b>ИТОГО:</b>		4	4	4	4

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ  
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 43.03.02 Туризм  
Направленность: «Организация туристской деятельности»



## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-13	способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

### 1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

#### 1.2.1 Компетенция ПК-13 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Организация туристской деятельности  
Менеджмент в туристской индустрии  
Туроперейтинг  
Технология въездного и выездного туризма  
Технология внутреннего туризма  
Агротуризм  
Технология и организация деятельности предприятий питания  
Транспортное обслуживание в туризме  
Коммуникативная культура профессионала  
Культура профессионального самообразования  
Технология и организация гостиничной деятельности  
Организация средств размещения  
Технология и организация экскурсионной деятельности  
Технология и организация досуговой деятельности  
Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  
Производственная практика. Преддипломная практика

### 1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ПК-13	Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания. Основы технологии производства продукции предприятий питания Основы организации услуг питания на предприятиях гостеприимства с учетом требований потребителей и (или) туристов Общая характеристика процесса обслуживания с учетом требований	Контрольная работа Ситуационные задачи Презентация Доклад Реферат Индивидуальные творческие задания Практические задания

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
		<u>потребителей и (или) туристов</u>	
		<u>Специальные формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов.</u>	
		<u>Особенности организации питания туристов, формы общения с потребителями и (или) туристами с учетом их религиозных традиций.</u>	
		<u>Прогрессивные формы обслуживания туристов с учетом их требований</u>	
		<u>Виды туризма и классы обслуживания.</u>	
		<u>Обслуживание туристов в ресторанах, кафе, барах с учетом их требований</u>	

### Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции (ПК-13) определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ, степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах. Общее количество баллов (макс. - 15 б.) складывается из:

5 баллов (33,3% от общей оценки) за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»,

5 баллов (33,3% от общей оценки) за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»,

3 балла (20% оценки) за ответы на теоретические вопросы,

2 балла (13,3% оценки) за ответы на дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

### 1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК-13	Знает методологические основы прогнозирования и планирования производственно-хозяйственной деятельности в сервисе; <hr/> Доклад, презентация, реферат	Верно и в полном объеме знает методологические основы прогнозирования и планирования производственно-хозяйственной деятельности в сервисе;	С незначительными замечаниями знает методологические основы прогнозирования и планирования производственно-хозяйственной деятельности в сервисе;	На базовом уровне, с ошибками знает методологические основы прогнозирования и планирования производственно-хозяйственной деятельности в сервисе;	Не знает методологические основы прогнозирования и планирования производственно-хозяйственной деятельности в сервисе;	15
	Знает социальную политику государства; <hr/> Доклад, презентация, реферат	Верно и в полном объеме знает социальную политику государства;	С незначительными замечаниями знает социальную политику государства;	На базовом уровне, с ошибками знает социальную политику государства;	Не знает социальную политику государства;	
	Знает конъюнктуру рынка и спроса потребителей <hr/> Доклад, презентация, реферат	Верно и в полном объеме знает конъюнктуру рынка и спроса потребителей	С незначительными замечаниями знает конъюнктуру рынка и спроса потребителей	На базовом уровне, с ошибками знает конъюнктуру рынка и спроса потребителей	Не знает конъюнктуру рынка и спроса потребителей	
<i>Практические показатели</i>						
ПК-13	Умеет разрабатывать план производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом	Верно и в полном объеме может разрабатывать план производственно-хозяйственной	С незначительными замечаниями может разрабатывать план производственно-хозяйственной	На базовом уровне, с ошибками может разрабатывать план производственно-хозяйственной	Не может разрабатывать план производственно-хозяйственной деятельности	15

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
	изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей и с учетом социальной политики государства  Ситуационные задачи, индивидуальные творческие задания	деятельности предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей и с учетом социальной политики государства	деятельности предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей и с учетом социальной политики государства	деятельности предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей и с учетом социальной политики государства	предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей и с учетом социальной политики государства	
	Умеет описать организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, обслуживание приемов и банкетов;  Ситуационные задачи, индивидуальные творческие задания	Верно и в полном объеме может описать организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, обслуживание приемов и банкетов;	С незначительными замечаниями может описать организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, обслуживание приемов и банкетов;	На базовом уровне, с ошибками может описать организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, обслуживание приемов и банкетов;	Не может описать организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, обслуживание приемов и банкетов;	
	Умеет описать специфику современных технологий в области продвижения услуг питания.  Ситуационные задачи, индивидуальные творческие задания	Верно и в полном объеме может описать специфику современных технологий в области продвижения услуг питания.	С незначительными замечаниями может описать специфику современных технологий в области продвижения услуг питания.	На базовом уровне, с ошибками может описать специфику современных технологий в области продвижения услуг питания.	Не может описать специфику современных технологий в области продвижения услуг питания.	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
<i>Владеет</i>						
ПК-13	Владеет навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства; <hr/> Практические задания, контрольная работа	Верно и в полном объеме владеет навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;	С незначительными замечаниями владеет навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;	Не владеет навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса с учетом изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;	15
	Владеет использовать современные информационные технологии разработки и предоставления услуги питания <hr/> Практические задания, контрольная работа	Верно и в полном объеме владеет использовать современные информационные технологии разработки и предоставления услуги питания	С незначительными замечаниями владеет использовать современные информационные технологии разработки и предоставления услуги питания	На базовом уровне, с ошибками владеет использовать современные информационные технологии разработки и предоставления услуги питания	Не владеет использовать современные информационные технологии разработки и предоставления услуги питания	
	Владеет применять современные технологии для формирования услуги питания,	Верно и в полном объеме владеет применять современные	С незначительными замечаниями владеет применять современные	На базовом уровне, с ошибками владеет применять современные	Не владеет применять современные технологии для	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
	соответствующей запросам потребителей <hr/> Практические задания, контрольная работа	технологии для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей	технологии для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей	технологии для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей	формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей	
					<i>ВСЕГО:</i>	45

### Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	39-45	высокий
хорошо	32-38	хороший
удовлетворительно	23-31	достаточный
неудовлетворительно	22 и менее	недостаточный

## **2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

### **2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

#### **Вопросы к зачету с оценкой:**

1. Перечислите наиболее важные критерии классификации предприятий питания.

1. Типы предприятий питания в зависимости от характера осуществляемой торгово-производственной деятельности

2. Классификация баров в зависимости от их расположения в гостиничном здании

3. Виды принятия заказа на обслуживание в гостиничном номере с учетом требований потребителей и (или) туристов

4. Изложите специальные правила обслуживания гостей в номерах с учетом их требований.

5. Назовите слагаемые культуры обслуживания на предприятиях питания.

6. Континентальный завтрак

7. Методы обслуживания при организации завтраков, обедов и ужинов с учетом требований потребителей и (или) туристов.

8. Французский сервис.

9. Приведите классификацию банкетов.

10. Дайте определение понятиям «статичное» и «цикличное» меню.

11. Перечислите факторы, которые должны учитываться при составлении меню.

12. Методы анализа меню.

13. Виды услуг, и предоставляемых гостиницами и туристскими комплексами.

14. Значение службы приема и размещения в сфере гостиничного сервиса и ее функции.

15. Виды расчетов с туристами. Особенности и правила расчета оплаты за проживание.

16. Особенности регистрации туристских групп и иностранных туристов.

17. Порядок регистрации и размещения туристов в гостиницах и туристских комплексах. Составление схемы размещения туристов

18. Классы обслуживания в гостиницах и туристских комплексах.

19. Требования к обслуживающему персоналу гостиницы и предприятий общественного питания гостиничного комплекса.

20. Организация обслуживания предприятиями питания. Дополнительные и сопутствующие услуги на предприятиях питания. Контроль качества услуг и обслуживания на предприятиях питания.

21. Рестораны, кафе и бары гостиниц и туристских комплексов, требования к ним.

22. Классификация предприятий питания в гостиничном сервисе, их характеристика.

23. Составьте подробную план-схему организации обслуживания гостей на предприятиях питания при конкретной гостинице (укажите название гостиницы, ее звездность, символику, а т.ж. звездность самого предприятия при гостинице с предоставляемыми типами питания).

24. Составьте схему организации предоставления услуги мини-бара в номерах гостиниц (укажите название гостиниц, их звездность, символику).

25. Приведите примеры значимости и сущности организации предприятий питания при гостиницах.

26. Составьте схему питания в гостинице (укажите название гостиницы, ее звездность, символику, а также звездность самого предприятия питания при гостинице с предоставляемыми типами питания).

27. Приведите примеры значимости и сущности службы приёма и размещения в сфере гостиничного бизнеса.

28. История развития гостиничного дела в мире.

29. История развития гостиничного дела в России.

30. Современное состояние и перспективы развития гостиничного дела

31. Тенденции развития гостиничного дела.

### **Типовые контрольные задания:**

#### **Задание 1.**

Составьте меню для следующих видов банкета, написав в таблице название блюда:

Банкет-коктейль	Банкет-чай	Банке с полным обслуживанием

1. Люля-кебаб;
2. Канапе с семгой;
3. Салат 'Эмиле' (маринованные шампиньоны, сыр, перец, авокадо);
4. Холодец из курицы и говядины;
5. Икра кетовая (2 тарталетки);
6. Фруктовая ваза (бананы, мандарины, виноград, груши, яблоки);
7. Стейк из свинины на косточке с итальянским соусом;
8. Бутерброд со шпротами;
9. Картофель фри;



10. Мясное ассорти (язык, куриный рулет, ростбиф, буженина)

### **Задание 2.**

Расположите блюда в правильной последовательности:

1. Охлажденная икра русского осетра;
2. Рагу из парной телятины и овощей, приготовленное по фирменному рецепту. Подается на шипящей сковороде;
3. Тирамису (150); Из сливочного сыра Маскарпоне;
4. Салат "Японское море" (200); Из морских деликатесов под фирменным соусом;
5. Фуа Гра (50/50); Гусиная печень натуральная пропитанная изысканным ароматом коньяка Хеннеси, гарнированная клубникой и малиновым соусом;
6. Сельдь по-Русски (200) Из малосольной сельди и пикантного маринада;
7. Уха по-Суворовски (300) Из трех видов благородной рыбы с чесноком и грибами;
8. Блины (150/20/20) С осетровой икрой.
9. Экзотическая роза (50/20) Нежнейшее филе копченой семги, подается с кетовой икрой;
10. Баранина по Милански (100/50/100) С жареными помидорами;
11. Фруктовая тарелка (1000) Ананас, виноград, киви;
12. Испанский Чоризо (30/30) Тонко нарезанная испанская колбаска, приготовленная из черной свинины, гарнированная фруктами;
13. Традиционный "Русский салат" (200) По желанию приготавливается из мяса, курицы, осетра г/к ;
14. Охотничий трофей (30/30) Филе утиной грудки холодного копчения;
15. Клубника, глазированная шоколадом (150);
16. Царский обед (100) Из отварной на пару стерлядки под охотничьим соусом;
17. Свиные эскалоп Подаются под соусом "Деми Глас";
18. Борщ украинский (300) Со свиными копчениями.;
19. Жульен (100) Из шампиньонов со сметанным соусом и сыром;
20. Барабулька (2 шт./ 75) Прожаренная до хрустящей корочки, гарнированная овощами гриль и листьями салата.

### **Задание 3.**

Составить карту вин или карту бара, расположив напитки в правильной последовательности.

1. Гранд де Сегюр Grand de Segur ( белое сухое вино);
2. Немирофф;

3. Виски кола / Whiskey Cola;
4. L'Ermita Grand Vino De Guarda 1998;
5. L'Ermita Grand Vino De Guarda 1998 ( кр Исп);
6. Монтепульчано д ' Абрुццо( кр сухое Ит.);
7. Lanson Brut Rose ( шм);
8. Ньюто Сенетинер Мерло ( кр . полусладкое Аргентина);
9. Baileys Irish Cream ( ликёр);
10. Claushaler 330мл ( безалкогольное пиво);
11. Виски Тоник \ Whisky Tonic;
12. Nennesy VS;
13. Mezcal Monte Alban ( текила);
14. Киндзмараули ( п. сладкое Грузия);
15. Budweiser ;
16. Bacardi White Rum;
17. Клубничная Маргарита( 30\20\5\20\125);
18. Glen Clyde ( виски);
19. Пуэрта Вьеха Крианса (кр. Италия);
20. Русский бриллиант;
21. Asti Mondoro( игр. Вино);
22. Torres San Valentin 1997 ( Бел. Исп);
23. Пети Шаблт ( белое полусл . фр.);
24. Sauza Tequila Gold;
25. Кофе – Бейлиз/ Coffee Baileys( 100\50);
26. Absenta xenta;
27. Пина Колада б\алк / Pina Colada non –alc.( 50\150\25\40);
28. Glosser.

#### Задание 4

##### Соотнесите термины и их определения

1. Официант	1. Нести ответственность за подготовку зала <u>к обслуживанию, соблюдение режима работы предприятия, за поддержание в зале надлежащего порядка.</u> Знать и соблюдать правила и технические <u>приемы обслуживания потребителей,</u> основные правила этикета и сервировки столов. Знать основные товароведные, технологические, санитарные показатели качества продуктов питания, кулинарной продукции. <u>Знать традиционные методы приготовления</u> кулинарной продукции, напитков и правила их подачи.
2. Бармен	2. Уметь составлять меню для банкетов, официальных и неофициальных приемов. <u>Знать правила международного этикета, технику и специфику обслуживания иностранных потребителей</u> (для работающих в ресторанах и барах класса люкс и высший). Знать особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах класса люкс и высший).
3. Метрдотель	3. Знать признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств и ценных бумаг. Знать устройство и правила эксплуатации контрольно - кассовых аппаратов различных систем.
4. Буфетчик	4. Знать правила приема и <u>хранения личных вещей потребителей.</u> Принимать от

	потребителей на хранение верхнюю одежду, головные уборы, обувь и др. личные вещи (зонты, сумки, портфели) и нести ответственность за их сохранность в установленном порядке.
5. Кассир	5. <u>Информировать потребителей</u> о размещении залов и наличии свободных мест в них, местонахождении ближайших предприятий общественного питания. Следить за исправностью входных и внутренних дверей на предприятии, световой рекламой, а также за санитарным состоянием вестибюля и территории около входных дверей.
6. Гардеробщик	6. Производить реализацию кулинарной продукции, покупных весовых товаров <u>потребителю в строгом соответствии с нормами их выхода отпуска</u> . Знать и выполнять правила эксплуатации торгово - холодильного оборудования для обеспечения безопасности потребителей в процессе обслуживания.
7. Швейцар	7. Знать виды и назначение инвентаря, столовой посуды, приборов, оборудования, используемых при приготовлении и отпуске напитков и закусок. Знать и соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров, температурные режимы подачи напитков и закусок. Знать правила эксплуатации видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры.

**Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:**

1. Предприятия общественного питания выполняют функции:
  - а. производство кулинарной продукции
  - б. реализацию кулинарной продукции
  - в. организацию потребления кулинарной продукции
  - г. все ответы верны
  - д. все ответы не верны
  
2. Услуги общественного питания – это
  - а. совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителями при реализации продукции
  - б. совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе обслуживания
  - в. результат деятельности исполнителя по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга
  
3. Способ реализации потребителям продукции общественного питания – это
  - а. процесс обслуживания
  - б. условия обслуживания
  - в. метод обслуживания
  - г. форма обслуживания
  
4. Качество услуги – это
  - а. комплекс свойств продукции, услуг, при которых оказывается воздействие на окружающую среду, не подвергая её риску

б. комплекс свойств услуги, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье, имущество риску

в. совокупность характеристик услуги, определяемых её способность удовлетворять установленные и предполагаемые потребности потребителей

5. Услуги общественного питания должны отвечать:

а. требованиям безопасности и экологичности

б. требованиям эргономичности

в. требованиям эстетичности

г. целевому назначению

д. все ответы верны

е. все ответы не верны

6. Требование эргономичности – это соответствие условий обслуживания

а. требованиям определенного контингента потребителей с учетом типа и класса предприятия общественного питания

б. предоставленной информации потребителям через разнообразные виды рекламы о предлагаемых на предприятии услугах

в. гигиеническим, антропометрическим, физиологическим возможностям потребителя

г. гармоничности архитектурно-планировочного и цветового решения интерьера, включая внешний вид обслуживающего персонала, сервировку столов, оформление и подачу кулинарной продукции

7. Основная услуга общественного питания – это

а. услуга питания

б. информационно-консультативная услуга

в. услуга по организации досуга

8. Услуги по организации досуга включают:

а. услуги питания, изготовление кулинарной и кондитерской продукции по заказам, услуги повара, кондитера по изготовлению продукции на дому

б. организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий, организацию питания и обслуживания участников конференций, культурно-массовых мероприятий, в пути следования пассажирского транспорта, в номерах гостиниц

в. организацию музыкального обслуживания, проведение концертов, программ варьете, видеопрограмм, предоставление журналов, газет, настольных игр, игровых автоматов, бильярда

г. консультации специалистов по изготовлению и оформлению кулинарной продукции, сервировке стола, консультации диетсестры по

вопросам использования кулинарной продукции, обучение кулинарному мастерству

9. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:

- а. наличие современной материально-технической базы
- б. ассортимент и качество продукции
- в. внедрение прогрессивных форм обслуживания
- г. профессиональное мастерство персонала
- д. уровень рекламно-информационной работы
- е. характер предоставляемых услуг
- ж. все ответы верны
- з. все ответы не верны

10. На предприятиях общественного питания применяются самообслуживание, обслуживание официантами и барменами, комбинированное обслуживание – это

- а. методы обслуживания
- б. формы обслуживания
- в. виды обслуживания

11. Виды, методы, формы обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов на предприятиях общественного питания зависят от:

- а. типа, класса предприятия
- б. способа получения и доставки продукции потребителям
- в. степени участия персонала в обслуживании
- г. все ответы верны
- д. все ответы не верны

12. Формы обслуживания с учетом всех требований:

- а. столы саморасчета, реализация через торговые автоматы, «шведский стол», бизнес-ланчи, кофе-брейк, отпуск скомплектованных обедов
- б. реализация продукции в залах предприятия, обслуживание пассажиров в пути следования, реализация через магазины-кулинарии, организация обслуживания официантами (барменами) на дому
- в. самообслуживание, обслуживание официантами и барменами, комбинированное обслуживание

13. Для самообслуживания характерен следующий способ расчета с потребителями:

- а. саморасчет
- б. предварительный расчет
- в. непосредственный расчет

- г. последующий расчет
- д. оплата после приема пищи
- е. все ответы верны
- ж. все ответы не верны

14. Предприятия общественного питания могут иметь следующие виды залов:

- а. банкетный зал, экспресс-зал, аванзал
- б. конференц-зал, выставочный зал, холл
- в. все ответы верны
- г. все ответы не верны

15. Комфортные условия – это

- а. общее впечатление и оценка среды зала с позиции удобства и красоты
- б. условия безопасности
- в. взаимное расположение основных групп помещений, обеспечивающее кратчайшие связи между ними
- г. своего рода ансамбль, в котором взаимное соответствие отдельных элементов связано единым замыслом архитектора
- д. все ответы верны
- е. все ответы не верны

### **Литература для подготовки к зачету с оценкой:**

#### **а) нормативные документы**

1. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Консультант Плюс. [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2014].

#### **б) основная литература**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>
2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/85888>

#### **в) дополнительная литература**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/389895>

## Промежуточная аттестация

### 2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Направленность: «Организация туристской деятельности»

Дисциплина: «Технология и организация деятельности предприятий питания»

#### БИЛЕТ № 1

1. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
2. Какова технология обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов в буфетах различного назначения?
3. Назовите виды фарфоровой и фаянсовой посуды, используемой для подачи хлеба и холодных закусок.

#### БИЛЕТ № 2

1. Какие факторы учитывают при размещении предприятий общественного питания?
2. В чем состоят основные функции, выполняемые обслуживающим персоналом на предприятиях, работающих по методу самообслуживания
3. Какие способы расчета с потребителями в предприятиях питания вам известны?

#### БИЛЕТ № 3

1. Сформулируйте правила обслуживания гостей с учетом их требований при организации банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Какие виды посуды используют при подаче десертных блюд, горячих напитков, фруктов и кондитерских изделий?
3. Назовите основные квалификационные характеристики официантов.

#### БИЛЕТ № 4

1. Французский сервис.
2. Приведите классификацию банкетов.
3. Дайте определение понятиям «статичное» и «цикличное» меню.

### **БИЛЕТ № 5**

1. История развития гостиничного дела в России.
2. Современное состояние и перспективы развития гостиничного дела
3. Тенденции развития гостиничного дела.



**Промежуточная аттестация**  
**Комплект тестовых заданий для проведения зачета с оценкой по дисциплине**

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Направленность: «Организация туристской деятельности»

Дисциплина: «Технология и организация деятельности предприятий питания»

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Знаете ли вы, какое предприятие питания характеризуется: широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха:

- а) кафе;
- б) ресторан;
- в) бар;
- г) столовая;

2. Знаете ли вы предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки:

- а) кафе;
- б) ресторан;
- в) бар;
- г) столовая;

3. Назовите общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню:

- а) кафе;
- б) ресторан;
- в) бар;
- г) столовая;

4. Назовите предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары:

- а) кафе;
- б) ресторан;
- в) бар;
- г) столовая;

5. Знаете ли вы, какое предприятие питания характеризует данный вид обслуживания: технологические процессы на кухне разбиты на отдельные простые операции и строго регламентированы. Технология приготовления блюд адаптирована под массовое производство и ориентирована на частое воспроизведение операций:

- а) ресторан высшего класса;
- б) ресторан класса «люкс»;
- в) рестораны быстрого обслуживания;
- г) сетевые рестораны;

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ:

1. Умеете ли вы определять, какое предприятие общественного питания является промежуточным звеном между рестораном и столовой

- а) диетическая столовая
- б) кафе
- в) бар

2. Предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания

- а) закусочная
- б) кафе
- в) кафетерий

3. «Пиццерии» - это

- а) столовая
- б) бар
- в) закусочная

4. Заготовочные предприятия общественного питания

- а) предприятия с полным рабочим циклом
- б) изготавливающие полуфабрикаты
- в) предприятия работающие на полуфабрикатах

Тестовые задания для проверки уровня обученности ВЛАДЕТЬ:

1. Владея теоретическими знаниями, назовите предприятия общественного питания подразделяются по ассортименту выпускаемой продукции

- а) универсальные
- б) заготовочные
- в) сезонные

2. В зависимости от места функционирования предприятия общественного питания бывают

- а) передвижные
- б) постоянно действующие
- в) специализированные

3. Владея теоретическими знаниями, назовите предприятия общественного питания производящие и реализующие блюда несложного приготовления массового спроса

- а) рестораны
- б) кафе
- в) столовые

4. Владея теоретическими знаниями, назовите предприятия общественного питания с применением обслуживания официантами с учетом требований потребителей и (или) туристов

- а) рестораны
- б) специализированные цеха
- в) столовые

5. Владея теоретическими знаниями, назовите предприятие общественного питания, специализирующееся на реализации напитков

- а) магазин кулинарии
- б) кафе
- в) бар

### **2.3. Критерии оценки для проведения зачета с оценкой по дисциплине**

После завершения тестирования на зачете с оценкой на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной

аттестации зачет с оценкой, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете с оценкой (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно».

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50%, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

#### **2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче зачета с оценкой:

- профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

- степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60 % от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% ответы на теоретические вопросы,
- до 10% ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО  
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
(МОДУЛЮ)**

**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 43.03.02 Туризм  
Направленность: «Организация туристской деятельности»

## 1. Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий  
питания»

Контрольные работы по дисциплине «Технология и организация  
деятельности предприятий питания» состоят из тестовых вопросов и задач.

#### I. ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ:

1: Какие понятия объединяются в систему фирменного блока?

- а) товарный диск, логотип
- б) товарный диск, логотип почтового адреса, фирменные цветы
- в) фирменные цветы, логотип, почтовый адрес.

2: Какие помещения в ресторане относят к помещениям для потребителей?

- а) зал, вестибюль, аванзал, сервизная;
- б) аванзал, бар, зал, сервизная;
- в) зал, сервизная, буфет, вестибюль;
- г) зал, вестибюль, аванзал, бар.

3: Представление о качестве основано на:

- а) требованиях и пожеланиях потребителей;
- б) принципах деятельности производителей;
- в) законодательных требований государства.

4. Ценность продукции для производителя – это:

- а) максимально возможная цена продукции;
- б) отсутствие препятствий для продажи продукции;
- в) высокое качество продукции.

5. Ценность продукции для потребителя – это:

- а) низкая цена без учета качества продукции;
- б) высокое качество без учета стоимости продукции;

в) разумное сочетание цены и качества.

6. Управление качеством:

- а) включает в себя менеджмент качества;
- б) то же, что менеджмент качества;
- в) является частью менеджмента.

7. Эволюция научных подходов к управлению качеством насчитывает:

- а) шесть фаз;
- б) пять фаз;
- в) четыре фазы.

8. Подача блюд в обнос, т.е. перекалывание его в тарелку гостя, преимущественно с левой стороны относится к

- а) французскому способу подачи
- б) английскому способу подачи
- в) европейскому способу подачи
- г) русскому способу подачи
- д) комбинированному способу подачи

9. Человек, ответственный за подачу напитков в ресторане, дающий советы по выбору вин и напитков и следящий за их подачей гостю вплоть до окончания обслуживания называется:

- а) сомелье
- б) официант
- в) бармен
- г) буфетчик
- д) администратор зала
- е) метрдотель
- ж) все ответы верны

10. Показать последовательность подачи блюд в соответствии с принятым заказом на обслуживание

- а) судак заливной
- б) икра зернистая
- в) бульон прозрачный с гренками
- г) галантин (куры фаршированные в холодном виде)
- д) ассорти мясное
- е) грибы маринованные
- ж) блины
- з) филе в соусе, гарнир – картофель фри
- и) фрукты в ассортименте
- к) мороженое
- л) кофе черный

11. Прием – это

а) торжественно званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо официального лица или события

б) совокупность общепринятых правил, традиций, условий, соблюдаемых приглашенными лицами в межличностном общении с учетом всех требований потреюителей и (или) туристов

в) праздничное мероприятие, подчиняющиеся определенной теме, в соответствии с которой оформляется зал, разрабатывается меню, сервируется стол, составляется программа музыкального выступления

12. Разновидности приемов:

а) за столом с полным обслуживанием, за столом с частичным обслуживанием, фуршет, коктейль, чай, комбинированный

б) «рабочий завтрак», «бокал вина», «бокал шампанского», жур-фикс, барбекю, обед-буфет

в) бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк, шведский стол

г) празднование рождества, встреча нового года, татьянин день, праздник святого валентина, масленица

13. К какой форме обслуживания с учетом всех требований потребителей и (или) туристов относится организация для участников совещаний, конференций фуршетных столов, на которые выставляются пирожные, пирожки, бутерброды, кофе, чай, минеральная вода, фрукты

а) бизнес-ланч

б) воскресный бранч

в) кофе-брейк (или кофейная пауза)

г) все ответы верны

д) все ответы не верны

14. Залы, выделенные в ресторанах в дневное время с целью сокращения времени на прием пищи для обслуживания комплексными обедами с учетом всех требований потребителей и (или) туристов называются

а) аванзалы

б) обеденные залы

в) банкетные залы

г) залы-экспресс

15. Какой это вид банкета? Наиболее распространенный, носит неофициальный характер; на стол кроме индивидуальной сервировки расставляют холодные закуски, фрукты, напитки:

а) банкет-фуршет

б) банкет-коктейль

в) банкет за столом с полным обслуживанием официантами



г) банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

16. Какой это вид банкета? В небольшом помещении обслуживается большое количество гостей; продолжительность банкета 1-2 часа; банкетные столы не расставляются:

- а) банкет-фуршет
- б) банкет-коктейль
- в) банкет-чай
- г) банкет коктейль-фуршет

17. При организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами количество официантов определяют из расчета:

- а) 2 официанта на 6-8 гостей
- б) 2 официанта на 9-12 гостей
- в) 1 официант на 9-12 гостей
- г) 1 официант на 15 гостей
- д) все ответы неверны

18. При организации банкета - коктейль количество официантов определяют из расчета:

- а) 1 официант на 9-12 гостей
- б) 1 официант на 10-15 гостей
- в) 1 официант на 20 гостей
- г) 1 официант на 6-8 гостей
- д) все ответы неверны

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ:**

### **Вариант 1**

1. Классификация методов и форм обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов в зависимости от типа и класса предприятия. Современные формы и культура обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их требований.

2. Подбор посуды и правила подачи супов. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к **меню**:

Лосось холодного копчения с лимоном; Судак «Орли», соус тартар; Мороженое «Сюрприз»; Бульон с фрикадельками; Шницель из кур поминистерски; Овощи натуральные (свежие огурцы, помидоры, перец, зелень); Креветки, запеченные под сметанным соусом; Чай с вареньем; Икра паюсная; Ветчина фаршированная сырным муссом; Блины с семгой.

3. **Ситуация:** в центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест с кондитерским цехом и магазином кулинарии. **Задание:** составьте меню и предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую

рентабельность предприятия с учетом всех требований.

### **Вариант 2**

1. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения мебелью.

2. Правила подачи горячих закусок. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к **меню**: Осетрина заливная, соус хрен; Бульон с профитролями; Ассорти рыбное с лимоном и маслинами; Масло сливочное; Грибы в сметанном соусе; Салат столичный; Филе с соусом мадера; Лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский; Кофе по-восточному; Фруктовый салат.

3. **Ситуация:** при пятизвездочном отеле открывается коктейль-бар на 25 мест. **Задание:** составьте меню и карту вин бара, предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфорта и высокую рентабельность предприятия с учетом их требований.

### **Вариант 3**

1. Характеристика торговых помещений. Современный интерьер залов ресторанов, баров. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений.

2. Правила подачи вторых горячих блюд. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к **меню**: Осетрина, запеченная по-московски с шампиньонами и картофелем; Суп-пюре из овощей; Сельдь натуральная с картофелем и маслом; Котлеты натуральные из филе птицы под соусом паровым с грибами; Блины с медом; Виноград; Чай с лимоном; Закуска русская заливная; Помидоры, фаршированные сырным муссом; Салат витаминный.

3. Виды банкетов и приемов. Общие правила подготовки к проведению банкетов: прием заказа на обслуживание и его выполнение с учетом всех требований потребителей и (или) туристов. **Составить** заказ-счет на проведение в ресторане банкета, посвященного празднованию 8 Марта на 30 приглашенных.

### **Вариант 4**

1. Характеристика хрустальной, стеклянной и мерной посуды. Составить акт на лом, бой, утрату посуды, определить виновных лиц, если произошла следующая **ситуация**: а) при обслуживании банкета пропало мельхиоровое ведро для шампанского стоимостью 150 руб.; б) при мытье посуды на машине разбить 10 стаканов из тонкого стекла стоимостью 4 руб. каждый.

2. Посуда для подачи десерта. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к **меню**: Бифштекс по-деревенски; Сациви из кур;

Коктейль из креветок; Кофе эспрессо; Борщ московский; Кокиль из судака; Яблоки в тесте жаренные, соус персиковый; Щука фаршированная, соус хрен; Салат из помидоров и огурцов.

3. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами с учетом всех требований потребителей и (или) туристов: назначение, характеристика, особенности подготовки и проведения. **Составить** меню и карту вин банкета обеда на 18 человек, посвященного приезду делегации из Франции и выполнить фрагмент сервировки стола на 1 гостя в ресторане.

### **Вариант 5**

1. Средства информации потребителей: меню, карта вин, сертификаты, лицензии, их виды, назначение, характеристика. Особенности составления и оформления различных видов меню, карты вин.

2. Правила подачи холодных блюд и закусок. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: Кофе с коньяком: Салат из крабов; Свиная корейка, фаршированная беконом, сыром с соусом «бешамель» (белым); Щи суточные; Судак отварной с картофелем отварным, соус польский; Икра зернистая лососевых рыб; Сливки взбитые с орехами; Жульен из птицы; Витки из ветчины заливные по-русски с шампиньонами.

3. Банкет с частичным обслуживанием официантами с учетом требований потребителей: назначение, характеристика. Особенности организации и проведения свадебного банкета.

**Составить** меню свадебного банкета на 48 человек и выполнить фрагмент сервировки стола для жениха и невесты.

### **Вариант 6**

1. Подготовка торговых помещений к обслуживанию с учетом всех требований: уборка помещений, расстановка мебели различными способами, получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй, накрытие столов скатертями.

2. Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский), с использованием элементов самообслуживания (русский).

3. Виды туризма. Размещение, организация питания и обслуживания иностранных туристов. **Составить** меню русского и континентального завтрака, предложить формы ускоренного обслуживания иностранных туристов в ресторане при гостинице с учетом их требований.

### **Вариант 7**

1. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. **Составить** акт на лом, бой, утрату посуды и приборов, определить виновных лиц, если:

а) после обслуживания банкета была обнаружена недостача 2-х мельхиоровых ножей стоимостью 10 руб. каждый и одной мельхиоровой

лопатки стоимостью 25 руб.;

б) при мытье посуды на машине разбить 8 водочных рюмок стоимостью 4 руб.72 коп.каждая.

2. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства.

3. Организация обслуживания проживающих в гостиницах с учетом их требований. Характеристика современных услуг типа: «Шведский стол», бизнес-ланч, «Воскресный бранч». **Составить** меню «Шведского стола» для обслуживания проживающих в гостинице завтраками и выполнить схему предварительной сервировки стола.

### **Вариант 8**

1. Характеристика основных элементов обслуживания посетителей в ресторане. Сравните требования к методам обслуживания, форменной одежде, музыкальному обслуживанию в ресторанах «люкс» и «первого класса».

2. Правила подачи горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к **меню**: Кофе черный с пирожным; Ассорти мясное с овощами; Королевские креветки, запеченные с овощами; Суфле ванильное; Салат «Нежность» (с печенью трески и овощами); Курица фаршированная (галантин); Маслины; Солянка грибная; Бефстроганов с жареным картофелем.

3. Особенности питания туристов из Англии, Франции, США, Италии, Японии и других стран мира. **Составить** меню дневного рациона для туристов из Франции.

### **Вариант 9**

1. Характеристика столового белья. Способы складывания полотняных салфеток для различных видов обслуживания.

2. Расчет с посетителями. Правила оформления расчетов, реестров. **Оформить** бланк счета, если в ресторане гости заказали:

Ассорти рыбное – 4 порции;  
Язык заливной, соус хрен – 4 порции;  
Салат из свежих помидоров и огурцов – 4 порции;  
Грибы в сметанном соусе – 4 порции;  
Уха с расстегаем – 4 порции;  
Жаркое в горшочке «по-купечески» -- 2 порции;  
Котлеты по-киевски – 2 порции;  
Мороженое «Ассорти» -- 4 порции;  
Кофе черный с коньяком (коньяк «Хеннеси» -- 50 мл на 1 гостя) – 4 порции;  
Хлеб ржаной – 4 x 100 г;  
Хлеб пшеничный – 4 x 100 г;

Вино белое столовое «Ркацители – 1 бут. 0,75 л;  
Вино красное столовое «Каберне» -- 1 бут. 0,75 л;  
Вода минеральная Боржоми – 4 бут. по 0,5 л.

3. Банкет (прием) по типу фуршет: назначение, характеристика, особенности подготовки и обслуживания участников банкета. **Составить** меню приема по типу фуршет на 120 человек, посвященного празднованию юбилея города, рассчитать количество официантов для обслуживания, количество столов и выполнить схему размещения мебели в зале ресторана.

### **Вариант 10**

1. Особенности организации обслуживания комбинированных (смешанных) банкетов: коктейль-фуршет-кофе. **Составить** меню и карту вин смешанного банкета коктейль-фуршет-кофе. Выполнить схему сервировки кофейного стола на 1 гостя.

2. Правила этикета и нормы поведения за столом. Этикет вин. Рекомендации винно-водочных изделий к закускам и блюдам.

3. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, характеристика. Составить заявку на дооснащение ресторана высшего класса на 100 мест фарфоровой посудой. Ресторан оснащен на 70%.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий  
питания»

### Вариант 1.

1. Банкет с полным обслуживанием официантами с учетом требований потребителей и (или) туристов: определение, назначение, краткая характеристика.

2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 80 человек,
- юбилей на 36 человек,
- банкет-чай на 18 человек,
- банкет-фуршет на 100 человек.

### Вариант 2.

1. Банкет-фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.

2. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 40 человек,
- свадьба на 60 человек,
- банкет-кофе на 20 человек,
- банкет-фуршет на 45 человек.

### Вариант 3.

1. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика, требования.

2. Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – ваше направление.

Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- дипломатический прием на 120 человек,
- свадьба на 80 человек,
- банкет-коктейль на 25 человек,
- банкет-фуршет на 60 человек.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ**

по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий  
питания»

**Практическое задание № 1**

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

1. Холодная закуска из трески горячего копчения
2. Салат столичный
3. Солянка донская
4. Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
6. Сливки взбитые
7. Чай с лимоном

Предложить напитки и соответствующую посуду.

**Практическое задание № 2**

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда:

1. Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)
2. Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)
3. Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
4. Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Десерт (арбуз)
6. Кофе черный

Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.

**Практическое задание № 3**

Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек.

Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.



#### **Практическое задание № 4**

Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Принять число участников банкета 50 человек.

Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами, требования.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.

#### **Практическое задание № 5**

Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным из вареного
7. Кофе черный с лимоном

Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

#### **Практическое задание № 6**

Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля с учетом требований потребителей и (или) туристов. Принять количество участников банкета 100 человек.

Предложить меню и карту вин.

Предложить схему проведения банкета.

#### **Практическое задание № 7**

Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания.

#### **Практическое задание № 8**

Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды

### **Практическое задание № 9**

Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер.

Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.

### **Практическое задание № 10**

Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе с учетом их требований.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

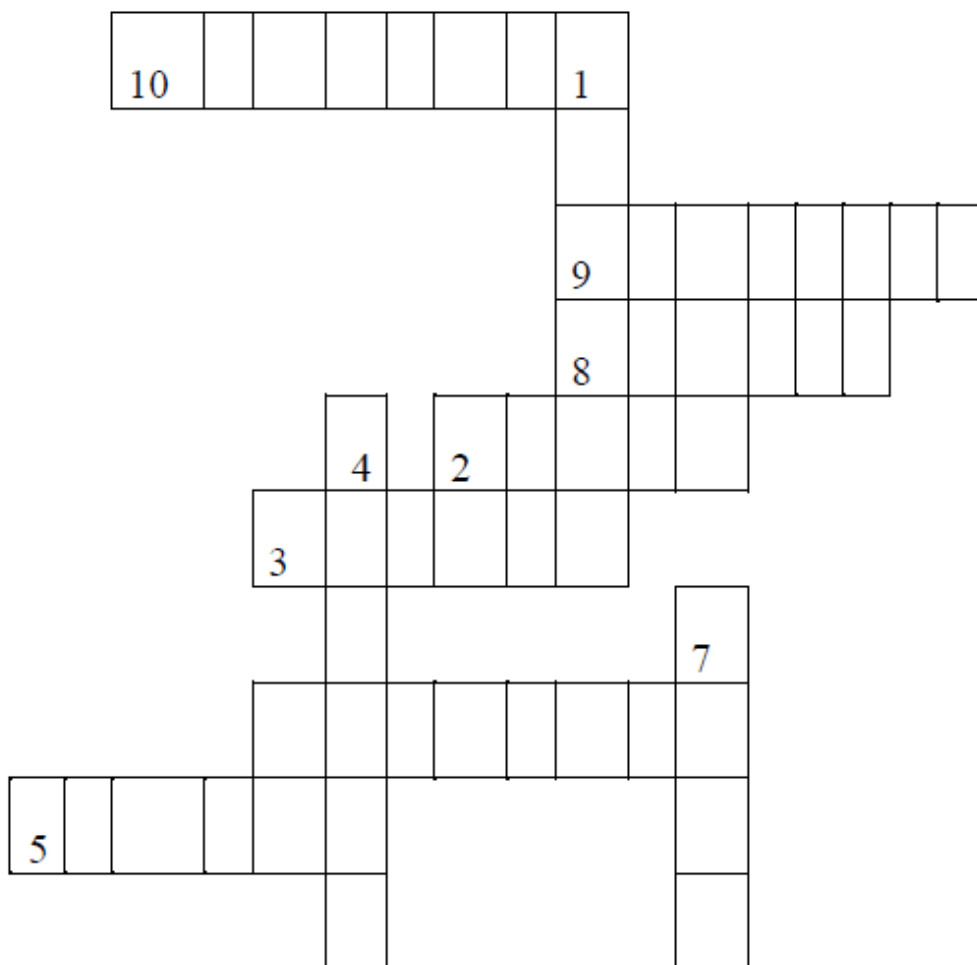
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ТВОРЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий  
питания»

Разгадайте кроссворд



1. Один из классов бара, характеризующийся обслуживанием метродотеля, бармена, с оригинальным интерьером, удобной и прочной мебелью;
2. Бар, в ассортименте которого есть люля- кебаббарбекю, курица;
3. Класс бара, оформленный декоративными элементами, создающий единство стиля, с разнообразным, но не сложным ассортиментом напитков;
4. Бар, в ассортименте которого есть морсы, фруктовые салаты, сладкие кондитерские изделия;

5. Инструмент для смешивания напитков;
6. Мерный инструмент;
7. Основа для создания коктейля;
8. «Прибор» для приготовления канапе;
9. Вид коктейля, который не готовится путём смешивания компонентов;
10. Спиртной напиток, употребляемый перед едой для возбуждения аппетита.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий  
питания»

1. Современное состояние общественного питания
2. Основные тенденции развития общественного питания
3. Общие требования к предприятиям общественного питания
4. Характеристика услуг общественного питания
5. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа ресторан
6. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе
7. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая
8. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа бар
9. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кофейня, кафетерий
10. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная
11. Классификация предприятий общественного питания
12. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания
13. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария
14. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений
15. Меню и требования к их составлению
16. Помещения для обслуживания посетителей предприятия общественного питания
17. Порядок обслуживания посетителей
18. Специальные формы обслуживания
19. Подбор персонала предприятия общественного питания
20. Организационная структура предприятия общественного питания
21. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
22. Техника безопасности

23. Автоматизированные системы управления на предприятиях общественного питания
24. Управление качеством на предприятиях общественного питания
25. Государственные стандарты для предприятий общественного питания
26. Санитарные правила для предприятий общественного питания
27. Задачи общественного питания.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ТЕМЫ ДОКЛАДОВ**

по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий  
питания»

1. Особенности деятельности предприятий ОП.
2. Структура предприятий ОП в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
3. Действующие правила оказания услуг ОП.
4. Классификация услуг ОП и требования к ним.
5. Классификация предприятий ОП по различным признакам.
6. Характеристика ресторанов разных классов.
7. Характеристика столовых.
8. Характеристика закусочных.
9. Требования к размещению предприятий ОП.
10. Виды торговых помещений, их характеристика.
11. Интерьеры залов.
12. Оборудование торговых помещений.
13. Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению.
14. Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению.
15. Столовое белье: характеристика по материалу, назначению.
16. Информационное обеспечение торгового процесса.
17. Принципы составления меню.
18. Виды меню, особенности.
19. Карта вин, принципы составления.
20. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
21. Общие правила сервировки стола.
22. Предварительная и дополнительная сервировка стола.
23. Этикет еды.
24. Методы подачи блюд.
25. Правила обслуживания.
26. Расчет за питание, чаевые.
27. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.
28. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.
29. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами с учетом требований потребителей и (или) туристов.
30. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами с учетом требований и (или) туристов.

31. Банкеты-фуршеты.
32. Банкет-коктейль.
34. Комбинированные банкеты.
35. Организация обслуживания в гостиницах с учетом требований потребителей и (или) туристов.
36. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы с учетом требований потребителей и (или) туристов.
37. Прогрессивные формы и технологии обслуживания в предприятиях ОП с учетом требований потребителей и (или) туристов.
38. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха с учетом требований потребителей и (или) туристов.
39. Организация обслуживания питанием на транспорте с учетом требований потребителей и (или) туристов.
40. Требования к предприятиям питания для туристов.
41. Документальное оформление питания туристов с учетом их требований.
42. Порядок сертификации услуг питания.
43. Контроль в общественном питании

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

## ТЕМЫ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий  
питания»

1. Специальные формы обслуживания. Обслуживание проживающих в гостиницах с учетом требований потребителей и (или) туристов.
2. Специальные формы обслуживания. Обслуживание в номерах гостиницах с учетом требований потребителей и (или) туристов.
3. Специальные формы обслуживания. Обслуживание участников съездов, форумов, конференций с учетом их требований.
4. Специальные формы обслуживания. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте с учетом их требований.
5. Специальные формы обслуживания. Обслуживание пассажиров на воздушном транспорте с учетом их требований.
6. Специальные формы обслуживания. Обслуживание пассажиров на водном транспорте с учетом их требований.
7. Специальные формы обслуживания. Обслуживание автопассажиров с учетом их требований.
8. Ускоренные формы обслуживания: шведский стол, экспресс-стол, экспресс-зал, обслуживание с тележек, репинский стол.
9. Особенности обслуживания в местах массового отдыха с учетом требований потребителей и (или) туристов.
10. Организация обслуживания иностранных туристов в ресторанах (кафе) с учетом их требований.
11. Требования к предприятиям общественного питания, обслуживающих иностранных туристов.
12. Виды туризма и классы обслуживания. Нормативная база.
13. Особенности питания иностранных туристов.
14. Пути продвижения ресторанных услуг.
15. Реклама как один из факторов стратегии обслуживания в предприятиях общественного питания.
16. Методы изучения потребительского спроса и его виды.
17. Маркетинг в общественном питании.
18. Особенности питания и обслуживания туристов из Австрии с учетом их требований.
19. Особенности питания и обслуживания туристов из Германии с учетом их требований.

20. Особенности питания и обслуживания туристов из Швейцарии с учетом их требований.

21. Особенности питания и обслуживания туристов из Италии с учетом их требований.

22. Особенности питания и обслуживания туристов из Франции с учетом их требований.

23. Особенности питания и обслуживания туристов из Испании с учетом их требований.

24. Особенности питания и обслуживания туристов из Великобритании с учетом их требований.

25. Особенности питания и обслуживания туристов из США с учетом их требований.

26. Особенности питания и обслуживания туристов из Швеции с учетом их требований.

27. Особенности питания и обслуживания туристов из Дании с учетом их требований.

28. Особенности питания и обслуживания туристов из Японии с учетом их требований.

29. Особенности питания и обслуживания туристов из Китая с учетом их требований.

30. Особенности питания и обслуживания туристов из Израиля с учетом их требований.

31. Особенности питания и обслуживания туристов из арабских стран с учетом их требований.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

## **2. Материалы для проведения текущей аттестации**

### **Текущая аттестация 1**

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### **КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ № 1 (в форме контрольной работы)**

по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий  
питания»

#### **Билет №1**

1. Требования к освещению залов. Значение цвета в интерьере зала. Требования к температурному режиму и вентиляции зала.
2. Меню, его характеристика, виды меню. Требования, предъявления к составлению меню.

#### **Билет №2**

1. Что включает в себя услуга по организации досуга? Какие факторы определяют культуру обслуживания?
2. Перечислите виды банкетов. Какой порядок приема заказов на обслуживание торжеств? Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами с учетом требований потребителей. Каковы его особенности?

#### **Билет №3**

1. Назначение и виды буфетов в ресторанах, их характеристика. Как подается буфетная продукция?
2. Каковы особенности организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами с учетом требований потребителей? Правила расчета посуды и приборов для банкета.

#### **Билет №4**

1. Как принимается и оформляется заказ? Правила работы с подносом.
2. Какая металлическая посуда используется для подачи супов и вторых блюд?

### **Билет №5**

1. Перечислите виды торговых помещений. Какие нормы площади на одно место утверждены (ГОСТ, СНИП) для различных типов предприятий общественного питания?

2. Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол». Как организуется обслуживание участников съездов, совещаний, конференций?

### **Билет №6**

1. Какие требования предъявляют к вестибюлю? Дайте характеристику гардероба. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам? Назначение аванзала, его характеристика.

2. Какие виды иностранного туризма существуют? Перечислите классы туристических документов и дайте их характеристику.

### **Билет №7**

1. Дайте определение интерьера зала. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов и баров различных классов? Какие приемы применяются при решении современных интерьеров предприятий?

2. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре. Правила встречи и размещения гостей.

### **Билет №8**

1. Назначение и характеристика сервизной. Как составляется акт на бой, лом, порчу столовой посуды и приборов? Дайте характеристику моечной столовой посуды, требования к мойке посуды.

2. Виды дипломатических приемов. Дайте характеристику банкета-фуршета. В чем его особенность?

### **Билет №9**

1. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров.

2. Какие способы подачи блюд применяются на предприятиях общественного питания? Перечислите последовательность подачи блюд.

### **Билет №10**

1. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним. Дайте характеристику фарфоровой и фаянсовой посуды. Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды.

2. Дайте характеристику различных видов национальных кухонь различных стран.

### **Билет №11**

1. Назовите виды фарфорово-фаянсовой посуды для подачи хлеба и холодных закусок.

2. В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?

Требования к расстановке мебели, варианты расстановки. Правила расстановки других видов оборудования торгового зала.

**Билет №12**

1. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
2. Как организуется питание в туристических комплексах?

**Билет №13**

1. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд. Какая посуда используется для подачи десертных блюд и горячих напитков?
2. В чем особенность обслуживания Новогоднего вечера? В чем особенность обслуживания свадеб?

**Билет №14**

1. Перечислите ассортимент керамической посуды.
2. В чем особенности обслуживания в гостиницах? Дайте характеристику ускоренных форм обслуживания.

**Билет №15**

1. Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды. Перечислите ассортимент стеклянной посуды. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение.
2. Дайте характеристику банкета-коктейля и правила его проведения.

**Билет №16**

1. Дайте характеристику металлической посуды. В чем подают горячие закуски? Какая металлическая посуда используется при подачи горячих закусок?
2. В чем особенность проведения банкета коктейля-фуршета?

**Билет №17**

1. Какие приборы относят к основным, их назначение и характеристика? Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их назначение, характеристика.
2. Дайте характеристику банкета-чая.

**Билет №18**

1. Дайте характеристику деревянной и пластмассовой посуды. Виды столового белья, их характеристика.
2. Подбор напитков к закускам и блюдам.

### **Билет №19**

1. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?  
Как подготавливают приборы со специями?
2. Какие правила соблюдаются при подачи супов?

### **Билет №20**

1. Основные правила накрытия столов скатертями. Основные правила сервировки столов.
2. Дайте характеристику по методу «в обнос» (французский метод) обслуживанию официантами.

### **Билет №21**

1. Варианты складывания салфеток. Виды сервировок столов. Варианты сервировки столов.
2. Дайте характеристику с приставного стола (английский метод) обслуживанию официантами.

### **Билет №22**

1. Какие правила соблюдаются при подачи вторых блюд?
2. Дайте характеристику основных правил этикета за столом.

### **Билет №23**

1. Правила подачи сладких блюд.
2. Как происходит уборка столов и замена использованной посуды, замена скатерти? Перечислите обязанности метрдотеля при обслуживании банкетов и приемов.

### **Билет №24**

1. Правила подачи горячих и холодных напитков (температура подачи, посуда).
2. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах.

### **Билет №25**

1. Как организуется питание иностранных туристов? Что необходимо учитывать при составлении меню для иностранных туристов?
2. Какие правила соблюдаются при подаче холодных блюд и закусок? Правила подачи горячих закусок (характеристика посуды).

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено

на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

## Текущая аттестация 2

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ №2 (в форме контрольной работы)

по дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий  
питания»

1. Характеристика ГОСТ Р «Классификация предприятий общественного питания».
2. Краткая характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания.
3. Краткая характеристика бара как типа предприятия общественного питания.
4. Краткая характеристика кафе как типа предприятия общественного питания.
5. Краткая характеристика столовой как типа предприятия общественного питания.
6. Краткая характеристика закусочной как типа предприятия общественного питания.
7. Понятие розничной торговли в общественном питании.
8. Принципы размещения сети общественного питания.
9. Лицензирование общественного питания.
10. Сертификация услуг общественного питания.
11. Характеристика ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
12. Тенденции, наблюдаемые на современном рынке услуг общественного питания.
13. Прогрессивные технологии обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов.
14. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях питания.
15. Особенности организации процесса обслуживания, классификация методов и форм обслуживания в зависимости от типов предприятий и обслуживаемого контингента потребителей.
16. Требования к художественному решению интерьеров залов предприятий общественного питания.
17. Факторы, влияющие на культуру обслуживания.



18. Виды торговых помещений предприятий общественного питания и их характеристика.

19. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.

20. Использование элементов декоративно-прикладного искусства, национальных мотивов оформления интерьеров залов предприятий общественного питания.

21. Современные требования и рекомендуемые нормы оснащения мебелью предприятий общественного питания.

22. Оборудование торгового и банкетного залов предприятий общественного питания.

23. Виды столовой посуды, приборов, используемых в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

24. Фарфоро-фаянсовая посуда: характеристика материала, назначение, отличительные особенности.

25. Стеклянная и хрустальная посуда: характеристика материала, назначение, отличительные особенности.

26. Металлическая посуда: характеристика материала, назначение, отличительные особенности.

27. Керамическая, деревянная, пластмассовая посуда: характеристика материала, назначение, отличительные особенности.

28. Столовые приборы: виды, назначение, отличительные особенности.

29. Столовое белье: виды, требования к нему, формы складывания салфеток.

30. Меню: требования, предъявляемые к составлению меню, последовательность расположения закусок, блюд и напитков.

31. Виды меню и их характеристика.

32. Прейскурант вино-водочных изделий, карта вин, карта коктейлей: особенности, требования к оформлению. Рекомендации по подаче вин к блюдам.

33. Подготовка торговых залов к обслуживанию.

34. Способы расстановки мебели в торговом зале

35. Подготовка столового белья, посуды, приборов в процессе подготовки зала к обслуживанию.

36. Виды сервировок столов в зависимости от характера обслуживания.

37. Подготовка персонала к обслуживанию, проведение инструктажа официантам и барменам со стороны метрдотеля.

38. Организация обслуживания потребителей в зале ресторана.

39. Организация обслуживания туристов в барах.

40. Краткая характеристика основных элементов обслуживания.

41. Требования к обслуживающему персоналу.

42. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок.

43. Последовательность и правила подачи горячих закусок.

44. Последовательность и правила подачи супов.

45. Последовательность и правила подачи вторых блюд.
46. Последовательность и правила подачи сладких блюд.
47. Последовательность и правила подачи горячих и холодных напитков.
48. Порядок расчета с потребителями.
49. Техника работы с подносом во время обслуживания гостей официантом.
50. Способы подачи блюд. Характеристика французского способа подачи блюд.
51. Способы подачи блюд. Характеристика английского способа подачи блюд.
52. Способы подачи блюд. Характеристика русского способа подачи блюд.
53. Понятие о сомелье на предприятии общественного питания. Правила профессиональной дегустации вин в процессе их подачи гостям.
54. Правила подачи аперитивов, вин, диджестивов.
55. Приемы и банкеты: понятие, составные части, виды.
56. Дневные и вечерние дипломатические приемы.
57. Правила приема заказа на банкет.
58. Роль менеджера при подготовке к проведению банкета и его обслуживания.
59. Особенности организации банкета за столом с полным обслуживанием с учетом требований потребителей и (или) туристов.
60. Особенности организации банкета за столом с частичным обслуживанием с учетом требований потребителей и (или) туристов.
61. Особенности организации банкета фуршет с учетом требований потребителей и (или) туристов.
62. Особенности организации банкета коктейль с учетом требований потребителей и (или) туристов.
63. Особенности организации банкета - чай с учетом требований потребителей и (или) туристов.
64. Особенности организации комбинированного банкета с учетом требований потребителей и (или) туристов.
65. Свадебные банкеты.
66. Тематические мероприятия и их характеристика.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.