



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ И РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО**

специальность 43.02.10 Туризм

факультет туристского сервиса

форма обучения очная цикл дисциплин ПМ.05 МДК 05.05.

Всего учебных занятий	148
в том числе:	
<i>аудиторных</i>	100
из них:	
лекций	48
практических	52
<i>самостоятельных</i>	48
Форма промежуточной аттестации	
Диф зачет	<u>7</u> семестр



Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича
на кафедре «Гостиничное дело»
факультета туристского сервиса

Составитель рабочей учебной программы
профессор кафедры, к.т.н., доцент С.В. Потапов

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры «Гостиничное дело»
Протокол заседания от «30» августа 2016 г. №1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью учебной дисциплины «Организация питания и ресторанно-гостиничное хозяйство» является приобретение знаний, умений и навыков в интересах формирования, продвижения и реализации туристского продукта, организации комплексного туристского обслуживания.

Основные задачи учебной дисциплины:

овладение основными понятиями, терминами и определениями в области ресторанно - гостиничного хозяйства;

изучение классификации услуг и общих требований к ним;

видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья в ресторанно - гостиничном предприятии;

правил составления и оформления меню, карт вин;

- видов и правил сервировки и оформления столов;
- организации и техники обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов;

- требований к обслуживающему персоналу;

- организации труда обслуживающего персонала.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ПСССЗ

Учебная дисциплина «Организация питания и ресторанно-гостиничное хозяйство» профессионального модуля ПМ.06 «Предоставление экскурсионных услуг» входит в состав междисциплинарного комплекса МДК 05.05.

Содержательно она закладывает основы знаний для освоения дисциплин: «Технологии и организация видов туризма», «Организация туристской индустрии», а также успешного прохождения производственной практики.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Специалист по туризму с углубленной подготовкой должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ПК 5.5 Взаимодействовать со сторонними организациями (музеями, объектами общественного питания, транспортными компаниями) по формированию и реализации экскурсионных программ.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- законодательную базу Российской Федерации в области защиты прав потребителей, Правила оказания услуг общественного питания, нормативные и технические документы;

- теоретические основы современных технологий, применяемых в ресторанно - гостиничном предприятии;



- основные научные понятия, термины и определения в области современных технологий.

уметь:

- организовывать деятельность предприятий питания различных типов и классов на основе современных технологий, с целью предоставления услуг;

иметь практический опыт:

- предоставления услуг в ресторанно - гостиничном предприятии.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Таблица 1

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		7		
Аудиторные занятия (всего)	100			
в том числе:				
- лекции	48			
- практические и семинарские занятия	52			
Самостоятельная работа студентов - всего				
в том числе:				
- курсовая работа (проект)				
- подготовка сообщений, докладов, рефератов	10			
- решение ситуационных задач, контрольных заданий	6			
- подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм	6			
- работа с литературой, источниками сети Интернет	10			
- другие виды СРС				
Общая трудоемкость часов	148			
Вид промежуточной аттестации		Диф. зачет		



5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов дисциплины

Таблица 2

№ п/п	Наименование темы	Содержание
Раздел I. Государственное регулирование деятельности предприятий питания.		
1.	Регулирование деятельности предприятий питания.	Правила оказания услуг общественного питания. Отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей». Общие положения. Информация об услугах. Порядок оказания услуг
2.	Закон «О защите прав потребителей»	Основные понятия, используемые в настоящем законе. Общие положения. Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей
3.	Классификация предприятий питания.	Предприятие общественного питания, тип предприятий общественного питания, класс предприятий общественного питания. Факторы, учитываемые при определении типа предприятия общественного питания. Общие требования к предприятиям различных типов и классов в рамках сервиса.
4.	Стандарты к производственному и обслуживающему персоналу.	Категории работников предприятия, занятых производством кулинарной продукции. Общие требования к производственному персоналу предприятий всех типов и классов. Требования к конкретным должностям: заведующий производством, начальник цеха, повар, кондитер, пекарь, кулинар мучных изделий, изготовитель пищевых полуфабрикатов, обвальщик мяса, кухонный рабочий. Порядок присвоения производственному персоналу квалификационного разряда. Категории работников предприятия, занятых обслуживанием посетителей. Общие требования к обслуживающему персоналу. Требования к конкретным должностям: метрдотель (администратор зала), официант, бармен, повар, занимающийся отпусканием продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина (отдела) кулинарии. Критерии оценки профессиональной подготовки обслуживающего персонала.
5.	Санитарные правила.	Требования к размещению предприятий



		общественного питания, Требования к водоснабжению и канализации. Требования к условиям работы в производственных помещениях. Требования к устройству и содержанию помещений. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к обработке сырья и производству продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом. Санитарные требования к производству мягкого мороженого. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации. Организация производственного контроля. Требования к соблюдению санитарных правил.
Раздел II. Разрешительная процедура в сфере питания.		
6.	Заключение Роспотребнадзора, Госпожнадзора.	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Российской Федерации в области общественного питания, продовольственного сырья и пищевых продуктов. Законодательство Российской Федерации о пожарной безопасности. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности. Организация противопожарного режима на предприятии.
7.	Сертификация услуг.	Сертификация услуг общественного питания, соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья граждан, охраны окружающей среды. Система добровольной сертификации. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг общественного питания в Системе сертификации ГОСТ Р. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами
8.	Лицензирование розничной алкогольной продукции.	О лицензировании отдельных видов деятельности. Основные принципы осуществления лицензирования. Критерии определения лицензируемых видов деятельности. Полномочия лицензирующих органов. Срок действия лицензии. Приостановление действия лицензии и аннулирование лицензии. Регистрация в местном органе власти.
Раздел III. Формы и методы организации услуг питания.		
9.	Одно, двух и трехразовое питание, буфеты и бары. Шведский стол и	Специальные формы организации питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, все включено в стоимость. Виды завтраков: Континентальный завтрак, Расширенный завтрак,



	заказное меню.	Английский завтрак, Американский завтрак. Методы обслуживания: свободный выбор меню блюд и напитков (a la carte), предварительный заказ (a part), обслуживание по одному и тому же меню (table d'hote), «шведский стол», буфетное обслуживание, заказное меню.
10.	Организация работы торгового зала гостиничного ресторана.	Этапы обслуживания: подготовительный, основной и завершающий. Составляющие подготовительного этапа: ежедневная уборка торговых помещений, расстановка мебели, протирка подсобных столов, сервантов, передвижных сервировочных тележек, барной стойки, зеркальных и стеклянных витрин, панно, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья, размещение стеклянной посуды и необходимого инвентаря за барной стойкой, проведение предварительной сервировки столов, подготовка персонала к обслуживанию. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный. Расчет с потребителями. Наличный расчет. Расчет по кредитным картам. Безналичный расчет.
11.	Банкеты и фуршеты, бизнес-ланчи, семейные обеды, кофе-брейк, чайные столы.	Виды приемов и банкетов. Дневные приемы — Рабочий завтрак, Бокал шампанского, Бокал вина, Завтрак. Вечерние — Обед, Обед-буфет, Ужин, А ля фуршет, Коктейль, Чай, Жур фикс, Шашлык (Барбекю). Приемы с рассадкой за столом — Завтрак, Обед и Ужин. Приемы без рассадки за столом — Фуршет, Коктейль, Жур фикс, Барбекю. Характеристика приемов и банкетов. Требования к организации и проведению. Функции метрдотеля (администратора), официанта, хостес.
12.	Организация работы бара.	Торговые помещения баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена. Оснащение оборудованием, инвентарем и посудой Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена. Формы обслуживания и роль бармена.
13.	Организация обслуживания в номерах, мини-бары.	Требования к услугам питания в гостиницах и других средствах размещения. Характеристика и оснащение помещений для предоставления услуг питания гостиниц и других средств размещения различных категорий.
14.	Особенности национальной кухни.	Питание народа, его кухня - важнейшая часть национальной культуры. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы,



		формирующие основу национальной кухни: экономические особенности страны, географическое расположение и климатические условия, религиозные и старинные обычаи. Организация пунктов питания для туристов. Технология оказания услуг питания.
15.	Контроль работы предприятий питания.	<p>Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Плановые проверки. Внеплановые проверки. Акт о проверке. Наложение штрафных санкций.</p> <p>Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора». Сфера применения настоящего федерального закона. Требования к организации и проведению мероприятий по контролю права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и их защита.</p>
16.	Маркетинг услуг питания.	<p>Стимулирование сбыта продукции и услуг. Мерчандайзинг общественного питания. Приемы мерчандайзинга: дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания, агитация в зале, убеждающая продажа, предложение в выборе альтернативных продукции и услуг.</p>
17.	Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания.	<p>Характеристика и техническое оснащение производственных помещений. Заготовочные, доготовочные и специализированные цехи. Общие требования к организации технологических процессов в производственных цехах.</p> <p>Эксплуатация и оснащение помещений для организации обслуживания потребителей. Основные и вспомогательные помещения для обслуживания посетителей. Характеристика и оснащение зала для посетителей, банкетных залов, вестибюлей, гардероба, мужских и женских туалетных комнат с помещениями для мытья рук, курительных комнат для посетителей, сервизной, моечной столовой посуды и раздаточной.</p>



5.2. Распределение часов по темам и видам занятий

Таблица 3

№ п.п.	наименование тем	лекции	практические и семинарские занятия	из них:		самостоят. работа студентов	ВСЕГО часов по теме
				интерактивные занятия	контрольные работы, зачеты		
1.	Регулирование деятельности предприятий питания	2	4			4	10
2.	Закон «О защите прав потребителей»	2	4			4	10
3.	Классификация предприятий общественного питания.	4	4	2		4	12
4.	Стандарты к производственному и обслуживающему персоналу.	4	4			4	12
5.	Санитарные правила.	4	4			4	12
6.	Заключение Роспотребнадзора, Госпожнадзора	1	2			2	5
7.	Сертификация услуг.	4	4			4	12
8.	Лицензирование розничной алкогольной продукции.	1	2			2	5
9.	Одно, двух и трехразовое питание, буфеты и бары. Шведский стол и заказное меню	4	12			12	28
10.	Организация работы	8	16	2		16	10



	торгового зала гостиничного ресторана.						
11.	Банкеты и фуршеты, бизнес-ланчи, семейные обеды, кофе- брейк, чайные столы.	4	12			12	18
12.	Организация работы бара.	2	4			4	10
13.	Организация обслуживания в номерах, мини-бары.	2	4			4	10
14.	Особенности национальной кухни.	10	24			24	18
15.	Контроль работы предприятий питания.	4	8			8	10
16.	Маркетинг услуг питания.	4	4			4	12
17.	Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания.	4	8			8	10
Общая трудоемкость (час)		48	52	4		48	148

6. ИНТЕРАКТИВНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Тема интерактивного занятия	Объем (час)	Форма проведения	Используемые методики, педагогические технологии
Тема 3: Классификация предприятий общественного питания.	2	Дебаты	- групповая работа - технология критического мышления - технология проблемного обучения



Тема 11: Организация работы торгового зала гостиничного ресторана.	2	Дебаты	- работа в малых группах - устная презентация - технология дебатов
--	---	--------	--

7. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ И ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Подготовка к семинарским занятиям

Важнейшим этапом в подготовке к семинару является самостоятельная работа студентов, включающая подбор всей необходимой литературы и информации, отработка этого материала.

Подготовка к семинару и практическому занятию начинается после прослушивания лекций и получения плана семинара. Преподаватель на консультации разъясняет, какая литература в наибольшей степени по своему содержанию отвечает на тот или иной вопрос и на что следует обратить особое внимание в какой форме представить материал. В практике семинара наиболее распространены две формы его проведения: развернутая беседа и доклад или реферат с предварительной подготовкой.

Студенты, выступающие с сообщением, готовят развернутый доклад по вопросу с привлечением более широкого дополнительного материала, чем обязательный минимум. Доклад может быть оформлен в виде реферата и заранее представлен преподавателю.

На семинар выносятся основные темы изучаемой дисциплины и связанные с ними проблемы. Они включаются в план семинарских занятий.

Исходной информацией для подготовки к семинару является лекционный материал, общая и специальная литература, периодические и специальные издания, публикуемый практический опыт, Федеральные Законы, Национальные стандарты, нормативная документация, нормативно-правовые и отраслевые документы, действующие общественные документы в области сертификации услуг, санитарно-эпидемиологические правила и нормы.

Тема 1. «Регулирование деятельности предприятий питания» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: основные положения нормативных документов, регулирующих правила оказания услуг общественного питания («Правила оказания услуг питания», «Правила продажи отдельных видов товаров»).

Рассмотрите строительные правила и требования противопожарной безопасности к предприятиям общественного питания.

Изучите порядок получения разрешительной документации (заключение органов санитарного и пожарного надзора, сертификат на безопасность услуг общественного питания, лицензирование розничной продажи алкогольной продукции).

Предварительная подготовка студентов:



Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.

2. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

б) основная литература

3. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

4. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха».-М.: Транслит, 2007.

5. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.

6. Периодические издания:
«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Ресторанный бизнес»,

Тема 2. «Закон «О защите прав потребителей»» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: основные понятия, используемые в настоящем законе. Общие положения. Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 в ред. ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ.

2. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.



3. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

б) основная литература

4. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

5. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха».-М.: Транслит, 2007.

6. Периодические издания:
«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,
«Кулинар».

Тема 3. «Классификация предприятий общественного питания» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: классификацию предприятий общественного питания и оказываемых ими услуг. Факторы, учитываемые при определении типа предприятия общественного питания. Рассмотреть требования к предприятиям общественного питания различного типа и класса.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008

2. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.

3. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

б) основная литература

4. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

5. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха».-М.: Транслит, 2007.



6. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.- М.: ДеЛи принт, 2007.

7. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.

8. Периодические издания:
«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,
«Кулинар».

Тема 4. «Стандарты к производственному и обслуживающему персоналу» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить:

Категории работников предприятия, занятых производством кулинарной продукции. Общие требования к производственному персоналу предприятий всех типов и классов. Требования к конкретным должностям: заведующий производством, начальник цеха, повар, кондитер, пекарь, кулинар мучных изделий, изготовитель пищевых полуфабрикатов, обвальщик мяса, кухонный рабочий. Порядок присвоения производственному персоналу квалификационного разряда.

Категории работников предприятия, занятых обслуживанием посетителей. Общие требования к обслуживающему персоналу. Требования к конкретным должностям: метрдотель (администратор зала), официант, бармен, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар, продавец магазина (отдела) кулинарии. Критерии оценки профессиональной подготовки обслуживающего персонала.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
2. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.
3. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.
4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».



б) основная литература

5. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2004.

7. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха». -М.: Транслит, 2007.

8. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.- М.: ДеЛи принт, 2007.

9. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.

10. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2005.

11. Периодические издания:

«Гостиницы, рестораны, туризм»,

«Вы и Ваш ресторан»,

«Ресторанный бизнес»,

Тема 5. «Санитарные правила.» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Требования к размещению предприятий общественного питания, Требования к водоснабжению и канализации. Требования к условиям работы в производственных помещениях. Требования к устройству и содержанию помещений. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Требования к обработке сырья и производству продукции. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом. Санитарные требования к производству мягкого мороженого. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации. Организация производственного контроля. Требования к соблюдению санитарных правил.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

2. СНиП 31-06-09 «Общественные здания и сооружения».



б) основная литература

3. Главчева С.И., Чердниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

4. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2006.

6. Периодические издания:

«Питание и общество»,

«Гостиницы, рестораны, туризм»,

«Вы и Ваш ресторан»,

«Ресторанный бизнес»,

«Кулинар».

Тема 6. «Заключение Роспотребнадзора, Госпожнадзора» (2 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Российской Федерации в области общественного питания, продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Законодательство Российской Федерации о пожарной безопасности. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности. Организация противопожарного режима на предприятии.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 в ред. ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ.

2. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

4. СНИП 31-06-09 «Общественные здания и сооружения».

5. СНИП 21-01-97 (в ред. 2002 г.) Пожарная безопасность зданий и сооружений.

б) основная литература

6. Главчева С.И., Чердниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.



в) дополнительная литература

7. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.

8. Периодические издания:
«Питание и общество»,

Тема 7. «Сертификация услуг.» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Сертификация услуг общественного питания, соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья граждан, охраны окружающей среды. Система добровольной сертификации. Правила функционирования системы добровольной сертификации услуг общественного питания в Системе сертификации ГОСТ Р. Инспекционный контроль за сертифицированными услугами.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008

2. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 в ред. ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ.

4. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора» от 08.08.2001 г. № 134-ФЗ в ред. ФЗ от 10.01.2003 г.

5. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.

6. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

8. СНИП 31-06-09 «Общественные здания и сооружения».

9. СНИП 21-01-97 (в ред. 2002 г.) Пожарная безопасность зданий и сооружений.

б) основная литература

9. Главчева С.И., Чердниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.



в) дополнительная литература

10. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2004.

11. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха». - М.: Транслит, 2007.

12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.

13. Пашук З.Н., Апет Т.К. Традиции и кухня славян. - Минск: Высшая школа, 2004.

14. Периодические издания:
«Питание и общество»,

Тема 8. «Лицензирование розничной алкогольной продукции» (2 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: О лицензировании отдельных видов деятельности. Основные принципы осуществления лицензирования. Критерии определения лицензируемых видов деятельности. Полномочия лицензирующих органов. Срок действия лицензии. Приостановление действия лицензии и аннулирование лицензии. Регистрация в местном органе власти.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008

2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 в ред. ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ.

3. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

5. СНиП 31-06-09 «Общественные здания и сооружения».

6. СНиП 21-01-97 (в ред. 2002 г.) Пожарная безопасность зданий и сооружений.

б) основная литература

7. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература



8. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.

9. Периодические издания:
«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,

Тема 9. «Одно, двух и трехразовое питание, буфеты и бары. Шведский стол и заказное меню» (12 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Специальные формы организации питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, все включено в стоимость. Виды завтраков: Континентальный завтрак, Расширенный завтрак, Английский завтрак, Американский завтрак. Методы обслуживания: свободный выбор меню блюд и напитков (a la carte), предварительный заказ (a part), обслуживание по одному и тому же меню (table d'hote), «шведский стол», буфетное обслуживание, заказное меню.

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008

2. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.

3. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

б) основная литература

5. Главчева С.И., Чердниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

6. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп. : Уч.пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2006, 416 с.- доп.

7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2004.



8. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха». - М.: Транслит, 2007.

9. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. - М.: ДеЛи принт, 2007.

10. Периодические издания:
«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,
«Кулинар».

Тема 10. «Организация работы торгового зала гостиничного ресторана» (16 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить:

Этапы обслуживания: подготовительный, основной и завершающий. Составляющие подготовительного этапа: ежедневная уборка торговых помещений, расстановка мебели, протирка подсобных столов, сервантов, передвижных сервировочных тележек, барной стойки, зеркальных и стеклянных витрин, панно, получение и подготовка посуды, приборов и столового белья, размещение стеклянной посуды и необходимого инвентаря за барной стойкой, проведение предварительной сервировки столов, подготовка персонала к обслуживанию.

Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.

Расчет с потребителями. Наличный расчет. Расчет по кредитным картам. Безналичный расчет.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008

2. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 в ред. ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ.

4. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.

5. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.



б) основная литература

6. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

7. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп. : Уч.пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2006, 416 с.- доп.

8. Могильный М.П., Баласаян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.- М.: ДеЛи принт, 2007.

9. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2005.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2006.

11. Периодические издания:

«Питание и общество»,

«Гостиницы, рестораны, туризм»,

«Вы и Ваш ресторан»,

«Ресторанный бизнес»,

«Кулинар».

Тема 11. «Банкеты и фуршеты, бизнес-ланчи, семейные обеды, кофе-брейк, чайные столы» (12 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить:

Виды приемов и банкетов. Дневные приемы — Рабочий завтрак, Бокал шампанского, Бокал вина, Завтрак. Вечерние — Обед, Обед-буфет, Ужин, А ля фуршет, Коктейль, Чай, Жур фикс, Шашлык (Барбекю). Приемы с рассадкой за столом — Завтрак, Обед и Ужин. Приемы без рассадки за столом — Фуршет, Коктейль, Жур фикс, Барбекю. Характеристика приемов и банкетов. Требования к организации и проведению. Функции метрдотеля (администратора), официанта, хостес.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.

2. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

б) основная литература



3. Главчева С.И., Чердниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2004.

5. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха». -М.: Транслит, 2007.

6. Периодические издания:
«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,

Тема 12. «Организация работы бара» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Торговые помещения баров. Требования к планировке и оформлению рабочего места бармена. Оснащение оборудованием, инвентарем и посудой Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена. Формы обслуживания и роль бармена.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008

2. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.

3. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

б) основная литература

4. Главчева С.И., Чердниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

5. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп. : Уч.пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2006, 416 с.- доп.

6. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2004.

7. Периодические издания:



«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,

Тема 13. «Организация обслуживания в номерах, мини-бары» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Требования к услугам питания в гостиницах и других средствах размещения. Характеристика и оснащение помещений для предоставления услуг питания гостиниц и других средств размещения различных категорий.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
2. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

б) основная литература

3. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

4. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп. : Уч.пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2006, 416 с.- доп.
5. Могильный М.П., Баласаян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.- М.: ДеЛи принт, 2007.
6. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.
7. Периодические издания:
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,

Тема 14. «Особенности национальной кухни» (24 час.)

Форма проведения семинара:



Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности страны, географическое расположение и климатические условия, религиозные и старинные обычаи.

Предварительная подготовка студентов:

Самостоятельное изучение материала по рекомендуемой литературе и источникам, использование интернет-ресурсов.

Рекомендуемая литература и источники:

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
2. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 в ред. ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ.
4. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.
5. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

б) основная литература

6. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2004.
8. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха». -М.: Транслит, 2007.
9. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.- М.: ДеЛи принт, 2007.
10. Мильская А.Д. Английская кухня. - Харьков: СП «Каравелла», 1996.
11. Пашук З.Н., Апет Т.К. Традиции и кухня славян. - Минск: Высшая школа, 2004.
12. Периодические издания:
«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,
«Кулинар».



Тема 15. «Контроль работы предприятий питания» (8 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Порядок проведения контроля и надзора в сфере ресторанного бизнеса. Плановые проверки. Внеплановые проверки. Акт о проверке. Наложение штрафных санкций.

Требования к организации и проведению мероприятий по контролю права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и их защита.

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008

2. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 в ред. ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ.

4. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора» от 08.08.2001 г. № 134-ФЗ в ред. ФЗ от 10.01.2003 г.

5. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.

6. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

8. СНиП 31-06-09 «Общественные здания и сооружения».

9. СНиП 21-01-97 (в ред. 2002 г.) Пожарная безопасность зданий и сооружений.

б) основная литература

9. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

10. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха».-М.: Транслит, 2007.

11. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.- М.: ДеЛи принт, 2007.

12. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.

13. Периодические издания:

«Питание и общество»,

«Гостиницы, рестораны, туризм»,



«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,
«Кулинар».

Тема 16. «Маркетинг услуг питания» (4 час.)

Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Вопросы стимулирования сбыта продукции и услуг. Мерчандайзинг общественного питания. Приемы мерчандайзинга: дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания, агитация в зале, убеждающая продажа, предложение в выборе альтернативных продукции и услуг

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008

2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 в ред. ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ.

3. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора» от 08.08.2001 г. № 134-ФЗ в ред. ФЗ от 10.01.2003 г.

4. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.

5. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.

б) основная литература

6. Главчева С.И., Чердниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2004.

8. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха».-М.: Транслит, 2007.

9. Периодические издания:

«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,
«Кулинар».

Тема 17. «Техническое оснащение и эксплуатация предприятий» (8 час.)



Форма проведения семинара:

Начало семинара проводится в форме презентаций, в которых авторы представляют самостоятельно проработанный материал, а затем в форме дискуссии по основным вопросам.

Краткое содержание (цель) занятия:

Изучить: Характеристику и техническое оснащение производственных помещений. Заготовочные, доготовочные и специализированные цехи. Общие требования к организации технологических процессов в производственных цехах.

Эксплуатация и оснащение помещений для организации обслуживания потребителей. Основные и вспомогательные помещения для обслуживания посетителей. Характеристика и оснащение зала для посетителей, банкетных залов, вестибюлей, гардероба, мужских и женских туалетных комнат с помещениями для мытья рук, курительных комнат для посетителей, сервизной, моечной столовой посуды и раздаточной.

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
2. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
4. СНИП 31-06-09 «Общественные здания и сооружения».
5. СНИП 21-01-97 (в ред. 2002 г.) Пожарная безопасность зданий и сооружений.

б) основная литература

6. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2012.

в) дополнительная литература

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2006.
8. Периодические издания:
«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,
«Кулинар».



8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-ИСТОЧНИКИ

8.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

а) нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
2. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
3. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300-1 в ред. ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ.
4. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора» от 08.08.2001 г. № 134-ФЗ в ред. ФЗ от 10.01.2003 г.
5. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 г. № 1036 с изм. и доп. 10.05.2007 г. № 276.
6. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 с изм. и доп. От 27.01.2009 г. № 50.
7. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
8. СНиП 31-06-09 «Общественные здания и сооружения».
9. СНиП 21-01-97 (в ред. 2002 г.) Пожарная безопасность зданий и сооружений.

б) основная литература

1. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.Н. Насырова, В.И. Шариков. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.: ил.
2. Организация и технология питания туристов: учебное пособие /Т.А. Джум. – М.: Инфра-М, 2014. – 180 с.
3. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие /Т.А. Джум. – М.: Инфра-М, 2015. – 400 с.

в) дополнительная литература

10. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп. : Уч.пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2006, 416 с.- доп.
11. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2004.
12. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха».-М.: Транслит, 2007.
13. Могильный М.П., Баласаян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.- М.: ДеЛи принт, 2007.
14. Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2004.
15. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2005.
16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2006.



17. Мильская А.Д. Английская кухня. - Харьков: СП «Каравелла», 1996.
18. Пашук З.Н., Апет Т.К. Традиции и кухня славян. - Минск: Высшая школа, 2004.
19. Периодические издания:
«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,
«Кулинар».

г) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://www.artcollege.ru>
2. <http://mirknig.com>
3. <http://www.bibliofond.ru/>
4. <http://rutracker.org>

д) методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
Методические указания ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича.

8.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- а) перечень оборудования – компьютер, мультимедийный проектор.
- б) учебно-методические материалы, средства обучения – учебно-методический комплекс:
 - тексты лекций;
 - электронные презентации;
- в) перечень информационных технологий

**9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ВЫПОЛНЕННЫХ В ВИДЕ ОТДЕЛЬНОГО
ПРИЛОЖЕНИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

9.1. Примерные вопросы к зачету

1. Современные тенденции в технологии обслуживания на предприятиях питания.
2. Разрешительная процедура в сфере питания.
3. Контроль деятельности предприятий питания.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Требования к предприятиям питания различных типов и классов.
6. Классификация услуг общественного питания.
7. Требования к услугам предприятий питания.
8. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.
9. Документы, регламентирующие правила и порядок оказания услуг на предприятиях питания.
10. Информационное обеспечение процесса обслуживания.
11. Качество услуг и культура обслуживания на предприятиях питания.
12. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.



13. Характеристика и оснащение помещений для посетителей на предприятиях питания.
14. Этапы организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
15. Подготовка помещений для посетителей, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания.
16. Виды сервировки, последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
17. Встреча, размещение, прием и оформление заказа, порядок обслуживания гостей на предприятиях питания.
18. Основные способы и последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания.
19. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков, десертов на предприятиях питания.
20. Правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания.
21. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания.
22. Общие требования к обслуживающему персоналу: метрдотелю, (администратору зала) и официанту.
23. Роль и функции метрдотеля в организации работы залов для посетителей предприятий питания.
24. Требования к обслуживающему персоналу: бармену, баристу, швейцару, буфетчику, повару, занимающемуся отпуском блюд.
25. Виды столовой посуды и приборов. Критерии выбора и требования к ним.
26. Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания.
27. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
28. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
29. Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков.
30. Банкет – коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.
31. Комбинированные банкеты, особенности организации их обслуживания.
32. Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц туристов. Система Room Service.
33. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «шведский стол» на предприятиях питания в гостинице.
34. Виды питания. Основные способы предоставления услуги питания в гостинице.
35. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.
36. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы, Скандинавии, Балкан.



37. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки, Америки, Австралии и Океании.
38. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока, Южной и Юго-Восточной Азии.
39. Особенности организации питания и обслуживания в местах массового отдыха, туристов в пути следования на различных видах транспорта.
40. Классификация баров. Организация обслуживания в барах.

9.2. Критерии оценки

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, семинарских, практических, интерактивных занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и др. в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций прилагаются в технологической карте дисциплины.

Критерии оценки уровня освоения дисциплины:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
75-89	4	хорошо
60-74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

9.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций

Результаты (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- умение эффективно общаться и взаимодействовать со всеми участниками производственного процесса	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике
ОК 4 Осуществлять поиск и использование	-уметь пользоваться действующими стандартами	экспертное наблюдение и оценка



информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-уметь работать с поисковыми информационными системами - знать и уметь анализировать запросы потребителя нести ответственность за выполненную работу	на практических занятиях и производственной практике
ПК 5.5 Взаимодействовать со сторонними организациями (музеями, объектами общественного питания, транспортными компаниями) по формированию и реализации экскурсионных программ	- знать и уметь анализировать запросы потребителя нести ответственность за выполненную работу - умение распределять роли и выполнять порученную работу в команде	экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях и производственной практике