



**УТВЕРЖДЕНО**

**Ученым советом Высшей школы  
сервиса  
Протокол № 1 от «29» сентября  
2020 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.1 Основы ресторанного сервиса**

**программы бакалавриата**

**по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело**

**Профиль: Ресторанный бизнес**

**Квалификация: бакалавр**

**год начала подготовки: 2021**

**Разработчик:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы сервиса	к.т.н., доцент Султаева Н.Л.

**Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы сервиса	к.т.н., доцент Султаева Н.Л.



## 1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина «Основы ресторанного сервиса» относится к дисциплинам направленности (профиля) части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата по направлению подготовки «Гостиничное дело» профиля «Ресторанный бизнес».

Изучение данной дисциплины предусмотрено одновременно с дисциплинами «Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» ООП «Гостиничное дело», профиль Ресторанный бизнес.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3) в части:

УК-3.1. Определяет роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;

УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат;

УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.

- Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах) (УК-4) в части:

УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;

УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональных сферах;

УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.

Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК УВ-2) в части:

ПК УВ-2.1 –Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса.

Дисциплина призвана сформировать общие представления о содержании профессиональной деятельности специалиста ресторанного бизнеса и рассматривает такие вопросы, как классификация и функционирование предприятий питания, должностные обязанности сотрудников сферы питания, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки «Гостиничное дело» профиль «Ресторанная деятельность»; основы услуг питания, системы клиентских отношений в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса, технологический процесс производства ресторанной продукции.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1-м курсе в 1-м семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (16 часов), в том числе академические, проблемные лекции, лекции-дискуссии; практические занятия (36 часов), в том числе семинар-диспут, практическое занятие-беседа, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями;



решение ситуационных задач Case-study, выездные занятия на специализированных выставках, в гостинице; самостоятельная работа обучающихся (52 часа), групповые и индивидуальные консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Для заочной формы обучения трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1-м курсе в 1-м семестре и предусматривает проведение лекций (4 часа), практических занятий (4 часа), групповые и индивидуальные консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа), самостоятельная работа обучающихся (96 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса по теме, выступления с докладами в форме презентаций, контрольной работы, кейсов, тестирования, промежуточная аттестация в форме зачета в 1 семестре для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса;
- Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела;
- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции)
1.	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде в части: УК-3.1. Определяет роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат; УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.
2.	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах) в части: УК-4.1. Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия; УК-4.2. Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональных сферах;



		УК-4.3. Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.
3.	ПК УВ-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части:
	ПК УВ-2.1	Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса

### 3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Основы ресторанного сервиса» относится к дисциплинам направленности (профиля) части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата по направлению подготовки «Гостиничное дело» профиля «Ресторанный бизнес».

Требования к результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины: студенты должны иметь следующие навыки:

- формирования собственного мнения
- письменной грамотности, культурой речи
- работы в команде
- способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности
- способностью к деловым коммуникациям.

Формирование компетенции УК-3 начинается в 1 семестре при изучении данной дисциплины, заканчивается при прохождении ГИА.

Формирование компетенции УК-4 начинается при изучении данной дисциплины (1 семестр), Иностранный язык (1 семестр), Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле (1 семестр), продолжается в дисциплине Иностранный язык (2,3,4,5,6,7 семестры), заканчивается при прохождении ГИА.

Формирование компетенции ПК УВ-2 начинается в данной дисциплине, продолжается в дисциплинах Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса (2 семестр), Технология работы службы питания и напитков (F&B) (5,6,7,8 семестры), Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности (5,6,7,8 семестры), Введение в технологию обслуживания, прохождении производственной проектно-технологической практики, заканчивается при прохождении ГИА (8 семестр).

Данная дисциплина является предшествующей для следующих дисциплин:

- Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса;
- Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела;
- Технология работы службы питания и напитков (F&B);
- Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности.

### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц/ 108 акад. часов.

*(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)*

*Очная форма обучения*



Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		1			
<b>Контактная работа обучающихся</b>	56	56			
в том числе:	-	-		-	-
Лекции	16	16			
Занятия семинарского типа, в т.ч.	36	36			
Практические занятия	36	36			
Лабораторные работы					
Консультации	2	2			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	52	52			
<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>1</b>	<b>Зач 1</b>			
Общая трудоемкость час з.е.	108	108			
	3	3			

#### Заочная форма обучения

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		1			
<b>Контактная работа обучающихся</b>	12	12			
в том числе:	-	-		-	-
Лекции	4	4			
Занятия семинарского типа, в т.ч.	4	4			
Практические занятия	4	4			
Лабораторные работы					
Консультации	2	2			
<b>Самостоятельная работа</b>	96	96			
<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>2</b>	<b>зач 2</b>			
Общая трудоемкость час з.е.	108	108			
	3	3			



**5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**1 семестр**

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
1/1	Раздел 1. Основные принципы деятельности предприятий питания и гостеприимства	1.1 Современное состояние и основные направления развития ресторанного бизнеса. Классификация предприятий питания и гостеприимства.	1	Академическая лекция					2	Работа в электронной образовательной среде
2/1		Характеристика типов предприятий общественного питания. Служба питания гостиниц и иных средств размещения. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания и гостеприимства.			4	Прак. Занятие-беседа			3	Работа в электронной образовательной среде
3/1		1.2 Сервисная	1	Лекция-дискуссия					2	Работа в



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения						
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов
		деятельность в ресторанном бизнесе и сфере гостеприимства. Услуги питания.							электронно й образовательной среде
4/1		Разработка системы клиентских отношений в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса			4	Практ. занятие-беседа		3	Работа в электронной образовательной среде
5/1		1.3 Организация производства и торговая деятельность предприятий ресторанного бизнеса. Содержание профессиональной деятельности специалистов ресторанного бизнеса.	2	Проблемная лекция				3	Конспектирование, презентации, составление обзоров по темам



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
6/1		Общие принципы функционирования предприятий питания и службы питания гостиниц и иных средств размещения. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Служба обслуживания. Должностные обязанности менеджеров, производственного и обслуживающего персонала предприятий питания. Проведение текущей аттестации	1	Академическая лекция/ лекция-конференция	2	семинар-диспут; <b>Контрольная точка 1</b> - Устный опрос по теме. Выступление с докладами в форме презентаций			3	Подготовка к устному опросу, докладов с презентациями
7/1	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях	2.1 Теоретические основы ресторанной деятельности. Основные понятия и	2	Проблемная лекция					3	Подготовка индивидуальных





Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
	ресторанного сервиса	термины. Ресторанная терминология в профессиональной деятельности. 2.2 Государственное регулирование ресторанной деятельности								заданий
8/1		Посещение выставки «ПИР Ехро», павильоны «Ресторан», «Отель»			4	Выездное занятие Посещение выставки «ПИР Ехро», павильоны «Ресторан», «Отель»			2	Подготовка индивидуальных заданий



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
9/1		2.3. Подготовка к обслуживанию гостей на предприятиях питания	1	Проблемная лекция	2	Практ. занятие-беседа			3	Работа в электронной образовательной среде
10/1		2.4. Требования и обязанности, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Форменная одежда обслуживающего персонала.	1	Лекция-дискуссия	2	Выездное занятие в гостинице			3	Подготовка индивидуальных заданий



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
11/ 1		2.5. Краткая характеристика столовой посуды. Столовые приборы. Столовое белье. Основные правила сервировки. Проведение текущей аттестации	1	Лекция-дискуссия	2	<b>Контрольная точка 2 – контрольная работа</b>			3	Подготовка к контрольной работе
12/ 1		2.6 Меню и карта вин. Назначение и правила составления меню. Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей.	1	Проблемная лекция	2	заслушивание и обсуждение докладов с презентациями			3	Подготовка индивидуальных заданий



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
13/ 1		Обслуживание гостей в торговом зале предприятий общественного питания. Встреча и размещения гостей за столом. Прием заказа. Выполнение заказа. Основные способы подачи блюд. Расчет с гостями. Работа в коллективе. Социальное взаимодействие и способность реализовывать свою роль в команде. Осуществление деловой коммуникации в устной	1	Лекция-дискуссия	2	Решение ситуационных задач, Case-study			3	Подготовка к решению ситуационных задач



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		и письменной формах в ресторанном сервисе								
14/ 1		Обслуживание банкетов. Виды банкетов и их характеристика. Кейтеринг как дополнительный бизнес. Обслуживание специальных мероприятий и особо почетных гостей.	1	Проблемная лекция	2	<b>Контрольная точка 3</b> - кейс			3	Подготовка к решению ситуационных задач
15/ 1	Раздел 3. Технологический	3.1 Общая характеристика технологических	2	Лекция-дискуссия					3	Работа с литературой и



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
	процесс производства ресторанной продукции	процессов производства ресторанной продукции.								Интернет-ресурсами
16/ 1		Основные стадии технологического процесса производства продукции. Классификация продукции общественного питания.			4	заслушивание и обсуждение докладов с презентациями			3	Подготовка индивидуальных заданий



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
17/ 1		3.2 Способы и приемы кулинарной обработки продуктов. Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков в меню при обслуживании гостей.	1	Лекция-дискуссия	2	Практ. занятие-беседа			3	Подготовка индивидуальных заданий
18/ 1		Построение контактной зоны в сфере гостеприимства и ресторанной деятельности.			2 2	Решение ситуационных задач, Case-study <b>Контрольная точка 4 - тестирование</b>			4	Подготовка к тестированию



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		Групповая консультация					2			
		Промежуточная аттестация	2 часа зачет							





Для заочной формы обучения:

1 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
	Раздел 1. Основные принципы деятельности предприятий питания и гостеприимства	1.1 Современное состояние и основные направления развития ресторанного и гостиничного бизнеса. Классификация предприятий питания и гостеприимства.	0,5	Академическая лекция	0,5	Экскурсия в предприятие питания			8	Подготовка индивидуальных заданий
		Характеристика типов предприятий общественного питания. Служба питания гостиниц и иных средств размещения. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания и гостеприимства.	0,5	Академическая лекция	0,5	Прак. Занятие-беседа			8	Работа в электронной образовательной среде
		1.2 Сервисная деятельность в	0,5	Лекция-дискуссия	0,5	Прак. Занятие-беседа			8	Конспектирование,



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		ресторанном бизнесе и сфере гостеприимства. Услуги питания. Разработка системы клиентских отношений в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса								презентации, составление обзоров по темам заданий
		Общие принципы функционирования предприятий питания. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Должностные обязанности менеджеров, производственного и обслуживающего персонала предприятий питания. Проведение текущей аттестации	0,5	Академическая лекция/ лекция-конференция	0,5	семинар-диспут; <b>Контрольная точка 1</b> – Устный опрос по теме. Выступление с докладами в форме презентаций			8	Подготовка к устному опросу, докладов с презентациями



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, академ. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академ. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, академ. часов	Форма проведения СРС
	2. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса	2.1 Теоретические основы ресторанной деятельности. Основные понятия и термины. Ресторанная терминология в профессиональной деятельности	0,5	Проблемная лекция	0,5	Практ. занятие-беседа			8	Подготовка индивидуальных заданий
		2.3. Подготовка к обслуживанию гостей на предприятиях питания. 2.5. Краткая характеристика столовой посуды. Столовые приборы. Столовое белье. Основные правила сервировки.	0,5	Проблемная лекция	0,5	Практ. Занятие-беседа <b>Контрольная точка 2 – Контрольная работа</b>			4	Подготовка к контрольной работе



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		Проведение текущей аттестации								
		2.6 Меню и карта вин. Назначение и правила составления меню. Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей. Столовая посуда и приборы.		Проблемная лекция		заслушивание и обсуждение докладов с презентациями			4	Подготовка индивидуальных заданий
		Обслуживание гостей в торговом зале предприятий общественного питания. Встреча и	0,5	Лекция-дискуссия	0,5	Решение ситуационных задач, Case-study; <b>Контрольная</b>			9	Подготовка к решению ситуационных задач



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		размещения гостей за столом. Прием заказа. Выполнение заказа. Основные способы подачи блюд. Расчет с гостями. Работа в коллективе. Социальное взаимодействие и способность реализовывать свою роль в команде. Осуществление деловой коммуникации в устной и письменной формах в ресторанном сервисе				<b>точка 3</b> - кейс				
	3. Технологический	3.1 Общая характеристика	0,5	Лекция-дискуссия	0,5	заслушивание и обсуждение			9	Работа в электронн



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
	процесс производства ресторанной продукции	технологических процессов производства ресторанной продукции.				докладов с презентациями				ой образовательной среде
		Способы и приемы кулинарной обработки продуктов. Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков в меню при обслуживании гостей.		Лекция-дискуссия		Практ. занятие – беседа <b>Контрольная точка 4</b> - тестирование			8	Подготовка индивидуальных заданий
		Групповая консультация					2		22	Подготовка к тестированию



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Лекции, акад. Часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Консультация	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		Промежуточная аттестация – 2 часа зачет								

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

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

№ п/п	Тема, трудоемкость в академической/заочной формы обучения	Учебно-методическое обеспечение
1	Раздел 1. Основные принципы деятельности предприятий питания и гостеприимства – 16 часов / 32 часа	<p><b>8.1. Основная литература</b></p> <p>1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : [Электронный ресурс] Учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093</a></p> <p>2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. ISBN 978-5-9776-0060-6. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread.php?book=389895">http://znanium.com/bookread.php?book=389895</a></p> <p>3. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: [Электронный ресурс]: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 496 с. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread.php?book=468869">http://znanium.com/bookread.php?book=468869</a></p> <p>4. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602</a></p> <p>5. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с. ISBN 978-5-98176-068-6</p> <p><b>8.2. Дополнительная литература</b></p> <p>1. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=430064">http://znanium.com/bookread2.php?book=430064</a></p>
2	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса – 23 часа / 25 часов	
3	Раздел 3. Технологический процесс производства ресторанной продукции – 13 часов / 39 часов	



		<p>2. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013 ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php">http://znanium.com/catalog.php</a></p> <p>3. Технология продукции общественного питания: [Электронный ресурс] Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: - (Прикладной бакалавриат) ISBN 978-5-394-02466-5. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492</a></p> <p>4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования</p>
--	--	--

## 7. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции)	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (индикатора достижения компетенции)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде				
	УК-3.1	Определяет роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;	Раздел 1. Основные принципы деятельности предприятий питания и гостеприимства. Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса	Стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Определять свою роль в команде	навыками социального взаимодействия и реализации своей роли в команде при работе в коллективе и обслуживании гостей
	УК-3.2	При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила		Принципы командной работы, распределения ролей, понимает личную ответственность за результат	учитывать особенности поведения других членов команды; соблюдать установленные нормы и правила командной работы	навыками командной работы в коллективе и при выполнении работ в ресторанном сервисе

		командной работы, несет личную ответственность за общий результат;				
	УК-3.3	Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.		Основы социального взаимодействия при работе в коллективе и обслуживании и гостей	работать в коллективе, осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде в ресторанной деятельности	начальными практическими навыками социального взаимодействия и реализации своей роли в команде при работе в коллективе и обслуживании гостей
2.	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)				
	УК-4.1	Выбирает стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса. Раздел 3. Технологический процесс производства ресторанной продукции	Стили общения в зависимости от цели и условий партнерства Основы сервисной деятельности предприятий питания, правила обслуживания гостей	Адаптировать речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия	Навыками коммуникации на предприятиях ресторанной сферы
	УК-4.2	Ведет диалог для сотрудничества в социальной и профессиональных сферах;		Принципы ведения диалога для сотрудничества в социальной и профессиональной ресторанной сферах Основы сервисной деятельности предприятий питания, правила обслуживания гостей	Вести диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах	Навыками ведения диалога в социальной и профессиональных сферах
	УК-4.3	Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации		Основы деловой переписки с учетом	Осуществлять коммуникацию на государственном	начальными практическими навыками деловой коммуникации на

		федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.		особенностей стилистики и социокультурных различий	языке Российской Федерации в ресторанной деятельности	предприятиях ресторанной сферы
3.	ПК УВ-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания				
	ПК УВ-2.1	Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса	Разделы 1-3	- Основные технологии обслуживания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса	- использовать современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса - осуществлять координацию и взаимодействие между службами предприятий питания	- начальными практическими навыками оказания услуг в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса - навыками организации контроля за выполнением стандартов обслуживания и обеспечением качества - навыками контроля деятельности служб предприятий питания

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
Знать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; принципы командной работы, распределения ролей, понимает личную ответственность за результат; основы социального взаимодействия при	подготовка и презентация индивидуального задания, решение ситуационной задачи	Студент продемонстрировал знание стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; принципов командной работы, распределения ролей, понимания личной ответственности за результат; основ	приобретение способности определять роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; при реализации своей роли в команде

<p>работе в коллективе и обслуживании гостей Уметь определять свою роль в команде; учитывать особенности поведения других членов команды; соблюдать установленные нормы и правила командной работы; работать в коллективе, осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде в ресторанной деятельности. Владеть навыками социального взаимодействия и реализации своей роли в команде при работе в коллективе и обслуживании гостей; навыками командной работы в коллективе и при выполнении работ в ресторанном сервисе; начальными практическими навыками социального взаимодействия и реализации своей роли в команде при работе в коллективе и обслуживании гостей</p>		<p>социального взаимодействия при работе в коллективе и обслуживании гостей Студент продемонстрировал умение определять свою роль в команде; учитывать особенности поведения других членов команды; соблюдать установленные нормы и правила командной работы; работать в коллективе, осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде в ресторанной деятельности. Студент продемонстрировал владение навыками социального взаимодействия и реализации своей роли в команде при работе в коллективе и обслуживании гостей; навыками командной работы в коллективе и при выполнении работ в ресторанном сервисе; начальными практическими навыками социального взаимодействия и реализации своей роли в команде при работе в коллективе и обслуживании гостей</p>	<p>учитывает особенности поведения других членов команды; соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат; анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.</p>
<p>Знать стили общения в зависимости от цели и условий партнерства; основы сервисной деятельности предприятий питания, правила обслуживания гостей; принципы</p>	<p>Тестирование, устный опрос, решение ситуационных задач</p>	<p>Студент продемонстрировал знание стилей общения в зависимости от цели и условий партнерства; основ сервисной деятельности предприятий питания,</p>	<p>Приобретение способности выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном</p>

<p>ведения диалога для сотрудничества в социальной и профессиональной ресторанной сферах; основы сервисной деятельности предприятий питания, правила обслуживания гостей; основы деловой переписки с учетом особенностей стилистики и социокультурных различий.</p> <p>Уметь адаптировать речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия; вести диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах; осуществлять коммуникацию на государственном языке Российской Федерации в ресторанной деятельности.</p> <p>Владеть навыками коммуникации на предприятиях ресторанной сферы; навыками ведения диалога в социальной и профессиональной сферах; начальными практическими навыками деловой коммуникации на предприятиях ресторанной сферы</p>		<p>правил обслуживания гостей; принципов ведения диалога для сотрудничества в социальной и профессиональной ресторанной сферах; основ сервисной деятельности предприятий питания, правил обслуживания гостей; основ деловой переписки с учетом особенностей стилистики и социокультурных различий.</p> <p>Студент продемонстрировал умение адаптировать речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия; вести диалог для сотрудничества в социальной и профессиональной сферах; осуществлять коммуникацию на государственном языке Российской Федерации в ресторанной деятельности.</p> <p>Студент продемонстрировал владение навыками коммуникации на предприятиях ресторанной сферы; навыками ведения диалога в социальной и профессиональной сферах; начальными практическими навыками деловой коммуникации на предприятиях ресторанной сферы</p>	<p>языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия; вести диалог для сотрудничества в социальной и профессиональных сферах; вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.</p>
<p>Знать основные технологии обслуживания в сфере гостеприимства и</p>	<p>Устный опрос, решение ситуационных задач, тестирование</p>	<p>Студент продемонстрировал знание основных технологий</p>	<p>овладение способностью использовать современные</p>

<p>ресторанного бизнеса Уметь использовать современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса - осуществлять координацию и взаимодействие между службами предприятий питания Владеть начальными практическими навыками оказания услуг в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса - навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества - навыками контроля деятельности служб предприятий питания</p>		<p>обслуживания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса. Студент продемонстрировал умение использовать современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса - осуществлять координацию и взаимодействие между службами предприятий питания. Студент продемонстрировал владение начальными практическими навыками оказания услуг в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса - навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества - навыками контроля деятельности служб предприятий питания.</p>	<p>технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса</p>
---	--	--	--

### Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Контроль промежуточной успеваемости студентов по дисциплине строится на балльно-рейтинговой системе и заключается в суммировании баллов, полученных студентом по результатам текущего контроля и итоговой работы.

Текущий контроль реализуется в формах тестирования, оценки качества и активности работы на практических занятиях, анализа добросовестности и самостоятельности при выполнении докладов и презентаций, контрольных работ, посещаемости занятий и т.д. В семестре по дисциплине устанавливается мероприятия текущего контроля успеваемости (4 «контрольных точки»). Выполнение всех заданий текущего контроля является обязательным для студента и является основанием для допуска к промежуточной аттестации.

К критериям выставления рейтинговых оценок текущего контроля относятся:

Основные критерии:

- оценка текущей успеваемости по итогам работы на практических занятиях;



- оценки за письменные работы (контрольные работы, доклады, решение задач и др.);

- посещение учебных занятий.

Дополнительные критерии:

- активность на лекциях и семинарских занятиях, интерес к изучаемому предмету;

- владение компьютерными методами изучения предмета, умение готовить презентации для конференций, использование Интернета, профессиональных баз данных при подготовке к занятиям и написании письменных работ;

- обязательное посещение учебных занятий;

- оценка самостоятельной работы студента;

- общий уровень культуры, эрудиция в области проблем гостеприимства и ресторанной деятельности.

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования по дисциплине и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно БРТ, которая предусматривает единые условия контроля (принимаются в семестре 4 мероприятий текущего контроля) и оценивания, а именно:

- Посещаемость лекций и практических занятий – 30 баллов, делится на количество лекций и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия;
- Успеваемость – 65 баллов (максимум за выполнение всех 4 контрольных заданий);
- Рейтинговый бонус от преподавателя – 1-5 баллов (за активную работу в аудитории);

#### Успеваемость – баллы:

Первая «контрольная точка» – 0-10 подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела, устный опрос.

Вторая «контрольная точка» – 0-10 - письменная контрольная работа по теме «Меню, принципы составления и оформления. Столовая посуда и приборы»

Третья «контрольная точка» – 0-10 – решение ситуационной задачи (кейса).

Четвертая «контрольная точка» 0-35 - тестирование.

Промежуточная аттестация – в форме тестирования и решения ситуационной задачи.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с расписанием в экзаменационную сессию (зачет 2 семестр). Для допуска к промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в общей сложности **не менее 51 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущему контролю успеваемости).

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 5 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.

Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет	Баллы за экзамен	Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачет	экзамен				
90-100*	зачет	5 (отлично)	-	-	90-100	5 (отлично)
71-89*	зачет	4 (хорошо)	-	0-20	71-89 90-100	4 (хорошо) 5 (отлично)
51-70*	зачет	3 (удовлетворительно)	-	0-20	51-70 71-89 90	3 (удовлетворительно) 4 (хорошо) 5 (отлично)
50 и	недопуск к зачету, экзамену		-	-	50 и	2



менее				менее	(неудовлетворительно), незачет
-------	--	--	--	-------	-----------------------------------

\* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

**Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля**

*Средство оценивания – доклад с презентацией и устный ответ (опрос)*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе**

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	<ul style="list-style-type: none"><li>– полно раскрыто содержание материала;</li><li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li><li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li><li>– точно используется терминология;</li><li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li><li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li><li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li><li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li><li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li><li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,</li><li>– знание основной и дополнительной литературы;</li><li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li><li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li><li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</li><li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой</li></ul>



<p>«4»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li> <li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</li> <li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;</li> <li>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы;</li> <li>– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;</li> <li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li> <li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
<p>«3»</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li> <li>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</li> <li>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</li> <li>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;</li> <li>– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях</li> </ul>

«2»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.</li> <li>– не сформированы компетенции, умения и навыки.</li> </ul>	<p>основного учебного материала по дисциплине;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;</li> <li>– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
-----	---	--

**оценочная шкала доклада и устного ответа**

Процентный интервал оценки	оценка
менее 50%	<b>2</b>
51% - 70%	<b>3</b>
71% - 85%	<b>4</b>
86% - 100%	<b>5</b>

*Средство оценивания – контрольная работа*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при оценке контрольной работы**

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных полных ответов,
	«4», если (70 – 89)% правильных полных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных полных ответов
	«2», если менее 50% правильных полных ответов

*Средство оценивания – решение ситуационных задач (кейсы)*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)**

<b>Предел длительности контроля</b>	30 мин.
<b>Критерии оценки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче);</li> <li>– были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;</li> <li>– были использованы дополнительные</li> </ul>



	источники информации для решения кейса(задачи); – были выполнены все необходимые расчеты; – подготовленные в ходе решения кейса документы соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; – выводы обоснованы, аргументы весомы; – сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений
<b>Показатели оценки</b>	макс 10 баллов
<b>«5», если (9 – 10) баллов</b>	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
<b>«4», если (7 – 8) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были выполнены все необходимые расчеты; - не было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе;
<b>«3», если (5 – 6) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; - не были подготовлены в ходе решения кейса документы, которые соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; - не были сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений

### Тестирование

#### Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

**Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении**

*Тестирование*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий**

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

*Решение ситуационных задач (кейсы)*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)**

<b>Предел длительности контроля</b>	30 мин.
<b>Критерии оценки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче);</li> <li>– были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;</li> <li>– были использованы дополнительные источники информации для решения кейса(задачи);</li> <li>– были выполнены все необходимые расчеты;</li> <li>– подготовленные в ходе решения кейса документы соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию;</li> <li>– выводы обоснованы, аргументы весомы;</li> <li>– сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений</li> </ul>
<b>Показатели оценки</b>	мах 10 баллов
<b>«5», если (9 – 10) баллов</b>	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
<b>«4», если (7 – 8) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были выполнены все необходимые



	расчеты; - не было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе;
«3», если (5 – 6) баллов	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; - не были подготовленные в ходе решения кейса документы, которые соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; - не были сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений

**7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
6/1	Раздел 1. Основные принципы деятельности предприятий питания и гостеприимства.	Устный опрос по теме Выступление с докладами в форме презентаций	1. Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Проводится устно (с электронной презентацией). 2.Время, отведенное на процедуру – 10-12 мин. 3.Использование технических средств – да (ноутбук, проекционное оборудование) Критерии оценки: 1.Соответствие содержания доклада теме. (1 балл). 2.Полное/неполное раскрытие темы доклада. (1 балл). 3.Четкость структуры и логичность изложения доклада. (1 балл). 4.Самостоятельность подготовки доклада и презентации (1 балл). 4.Яркость и наглядность подачи материала (1 балл). 5. Оформление и видеоряд



			<p>презентации (1 балл). 6.Подготовленность устного выступления и соблюдение временного регламента. 7.Уверенное владение материалом (2 балла). 8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (2 балла). Максимальная сумма баллов - 10 баллов</p>
11/1	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса	Контрольная работа	<p>Полные, развернутые ответы на вопросы контрольной работы по теме «Меню. Принципы составления и оформления. Столовая посуда и приборы». Максимальная сумма баллов - 10 баллов</p>
14/1	Раздел 2. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса	Кейсы	<p>Решение ситуационной задачи: встреча и обслуживание гостей в ресторане, отработка навыков деловых коммуникаций в ресторанном обслуживании, технологий оказания услуг питания Максимальная сумма баллов - 10 баллов</p>
18/1	Разделы 1-3	Тестирование	<p>Правильно ответить на вопросы теста Проводится письменно. Критерии оценки – процентное соотношение. Удовлетворительно - 50% (3 балла), хорошо – 70% (4 балла), отлично – 90% (5 баллов). (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)</p>

### 1 контрольная точка

Доклад в форме электронной презентации на тему (по выбору преподавателя):

#### Блок 1. Основные принципы деятельности предприятий питания и гостеприимства.

1. История зарождения и развития ресторанного хозяйства в конкретной стране мира.
2. История зарождения и развития ресторанного хозяйства в России.



3. Основные особенности, проблемы и перспективы развития ресторанной и гостиничной отрасли в регионах РФ.
4. Рынок ресторанных и гостиничных слуг в Москве и в Санкт-Петербурге
5. Рынок ресторанных услуг в республике, крае, области, городе родине студента.
6. Факторы, сдерживающие развитие ресторанной индустрии в Европе в Средние века.
7. Развитие европейского ресторанного бизнеса в эпоху становления и расцвета капиталистических отношений.
8. «Золотой век» европейской ресторанной индустрии.
9. Лидеры ресторанного рынка современной Европы.
10. Американская ресторанная индустрия как лидер мирового ресторанного бизнеса.
11. Отличия американской модели развития ресторанного рынка от европейских аналогов.
12. Состояние ресторанного бизнеса в средневековой Руси.
13. Основные виды предприятий питания в Древней Руси.
14. Подготовка кадров для русских предприятий питания в XIX веке.
15. Основные процессы, характерные для ресторанного бизнеса в послереволюционной России.
16. Особенности советской системы общественного питания.
17. Место ресторанной индустрии Москвы в общероссийском масштабе.
18. Особенности развития и управления московских ресторанов.
- 19.. Характеристика типов предприятий общественного питания.
20. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания.
21. Классификация предприятий общественного питания.
22. Особенности функционирования кофеен на современном ресторанном рынке.
23. Особенности функционирования бургерных.
24. Особенности сетевых предприятий питания.
25. Франчайзинг в общественном питании.
26. Социальные и культурные различия сотрудников и гостей.
27. Этнические различия сотрудников и гостей.
28. Конфессиональные различия сотрудников и гостей.
29. Толерантное отношение к гостям и сотрудникам социальных, культурных, этнических, конфессиональных различий.

## **Контрольная точка №2**

### **Блок 2. Организация обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса**

Контрольная работа по теме: «Меню. Виды и требования к оформлению. Столовая посуда и приборы»

Билеты к контрольной работе (30 вариантов)

#### **Билет №1**

1. Что такое меню?
2. Виды супов, порядок их записи в меню, краткая технология приготовления

#### **Билет №2**

1. Классификация столовых приборов.
2. Особенности жарки, как способа тепловой обработки. Виды жарки



Билет №3

1. Что относится к холодным закускам? Порядок записи
2. В каком порядке указываются вина в меню?

Билет №4

1. Определение скомпонованного меню.
2. Приведите форму таблицы меню со свободным выбором блюд.

Билет №5

1. Зарисуйте сервировку стола к ужину.
2. Что относится к горячим закускам? В каком порядке они записываются в меню?

Билет №6

1. Классификация столовой посуды по материалу изготовления.
2. Главные требования к оформлению меню

Билет №7

1. Для чего используют мелкую десертную тарелку? Чем она отличается от закусочной?
2. Перечислить виды меню, дать их характеристику

Билет №8

1. Меню а-ля карт. Исключения порядка чередования блюд в меню.
2. Характеристика и использование глубокой столовой тарелки

Билет №9

1. Меню табльдот.
2. Какую посуду применяют для подачи первых блюд? Характеристика и использование бульонных чашек (с одной и двумя ручками).

Билет №10

1. Циклическое меню
2. На какие виды делятся столовые приборы? Приведите примеры

Билет №11

1. Туристское меню
2. Характеристика и использование мелкой столовой тарелки.

Билет №12

1. Перечислите ассортимент металлической посуды. Из каких материалов делают металлическую посуду?
2. В каком порядке по способам тепловой обработки излагаются холодные закуски из рыбы и почему?

Билет №13

1. Сезонное меню. Детское меню
2. Исключения порядка чередования блюд в меню





Билет №14

1. Что такое соусник, сливочник, молочник?
2. В каком порядке по способам тепловой обработки излагаются холодные закуски из мяса и почему?

Билет №15

1. В каком порядке по способам тепловой обработки излагаются горячие блюда из мяса и почему?
2. Какие предметы входят в состав столового комплекта приборов? Их назначение, участие в сервировке.

Билет №16

1. Порядок чередования блюд и закусок в меню.
2. Какие предметы входят в состав десертных приборов? Как они используются?

Билет №17

1. Порядок записи в меню горячих закусок.
2. В каком порядке по способам тепловой обработки излагаются горячие блюда из рыбы и почему?

Билет №18

1. Какие предметы входят в состав рыбных приборов? Как они используются? Рисунок рыбных приборов. Расположение при сервировке (зарисуйте)
2. В каком порядке по видам сырья излагаются вторые горячие блюда и почему?

Билет №19

1. Виды меню, их характеристика.
2. Характеристика закусочных приборов. Варианты расположения при сервировке (зарисуйте)

Билет №20

1. С какой позиции начинается меню в кофейне? Почему?
2. Характеристика десертных приборов. Варианты расположения при сервировке (зарисуйте).

Билет №21

1. В каком порядке по видам сырья излагаются холодные блюда и закуски?
2. В какой последовательности располагаются приборы при полной сервировке (схема)

Билет №22

1. Что относится к горячим закускам? Порядок записи горячих закусок в меню
2. Виды супов. Последовательность записи в меню

Билет №23

1. На какие виды делятся столовые приборы. Что относится к основным приборам? Что относится к дополнительным приборам?



2. Последовательность записи в меню сладких блюд.

Билет №24.

1. Где в меню должны располагаться салаты? Сыры?
2. Для чего нужны вспомогательные приборы? Приведите примеры.

Билет №25.

1. В какой последовательности в меню записываются супы?
2. Исключения в порядке записи блюд и закусок в меню. Приведите примеры

Билет № 26.

1. Стандартные объемы турки. Приведите другое название. Ее характеристика и использование.
2. С чего начинается меню в пиццерии?

Билет №27.

1. Функциональные обязанности сомелье.
2. Какие бывают металлические блюда по форме и для чего они предназначены?

Билет №28.

1. С какими гарнирами подаются прозрачные супы? В какой позиции меню они записываются?
2. Какие предметы входят в состав столового комплекта приборов? Их назначение, участие в сервировке.

Билет № 29.

1. Почему при пассеровании овощей томат-пюре добавляют в конце?
2. В какой последовательности располагаются напитки в винной карте?

Билет №30.

1. От чего зависит кулинарное использование того или иного мясного полуфабриката?
2. Фламбирование как способ тепловой обработки. Условия проведения

**Контрольная точка №3.** Решение ситуационной задачи

«Встреча и обслуживание гостей в ресторане, отработка навыков деловых коммуникаций в ресторанном обслуживании, технологий оказания услуг питания»

Подготовка и анализ информации по теме, демонстрация первичных умений и навыков обслуживания гостей

**Контрольная точка №4.**

**Тестовые задания**

1.1 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Для расчета продажной цены готового блюда не учитывают:

1. **Квалификацию шеф-повара;**
2. Расход сырья, необходимого для изготовления какого-либо блюда,

3. Норму выхода готовых изделий;
4. Массу отдельных составляющих ингредиентов;
5. Общий вес готового блюда;
6. Учитывают все вышеперечисленное.

1.2 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Калькуляционная карточка может состояться:

1. на 1 или 10 порций;
2. на 10 или 100 порций;
3. **на 1 или 100 порций;**
4. на 10 или 50 порций;
5. на 50 или 100 порций;
6. на общее количество блюд.

1.3 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

С какой целью составляется калькуляционная карточка?

1. **Для расчета продажной цены блюда;**
2. Для расчета с поставщиками;
3. Для учета количества израсходованного сырья;
4. Для учета количества изготовленных блюд;
5. Для расчета заработной платы шеф-повару;
6. Для дополнения к меню.

1.4 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Какой документ выдается потребителю при расчетах за оказываемые услуги?

1. Калькуляционная карточка;
2. Доверенность;
3. Накладная;
4. **Кассовый чек;**
5. Расходный ордер;
6. Копия калькуляционной карточки.

1.5 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

**Назовите особенности функционирования предприятий питания в структуре гостиницы:**

1. **особый режим работы**
2. обязательное наличие кейтеринговой службы
3. **постоянный контингент посетителей**
4. прибыль в общей величине прибыли гостиничного комплекса значительно ниже доли прибыли от других подразделений
5. предприятия питания не имеют отдельный вход для посетителей с улицы
6. услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания

1.6 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку*



«*Ответить*»

**К подразделениям службы питания относятся:**

1. обслуживание в залах предприятий питания
2. IT-служба
3. обслуживание в номерах
4. прачечная
5. обслуживание массовых мероприятий
6. материально-техническое снабжение

1.7 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку*

«*Ответить*»

Механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий называют:

1. Подготовочные предприятия;
2. Доготовочные предприятия;
3. **Заготовочные предприятия;**
4. Вспомогательные предприятия;
5. Механические цеха;
6. Разделочные предприятия.

1.8 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку*

«*Ответить*»

Предприятия, которые перерабатывают полуфабрикаты, называются:

1. Подготовочные предприятия;
2. **Доготовочные предприятия;**
3. Заготовочные предприятия;
4. Вспомогательные предприятия;
5. Механические цеха;
6. Разделочные предприятия.

1.9 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку*

«*Ответить*»

Какой из факторов не учитывается при определении типа предприятия?

1. **Форма собственности предприятия;**
2. Ассортимент реализуемой продукции;
3. Техническая оснащенность;
4. Методы и качество обслуживания;
5. Квалификация персонала и номенклатура предоставляемых услуг.

1.10 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку*

«*Ответить*»

Какой тип предприятий питания не предусмотрен стандартом?

1. Ресторан;
2. Бар;
3. Кафе;



4. Столовая;
5. Закусочная;
6. **Нет правильного ответа.**

1.11 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

При классификации предприятий питания не учитывают:

1. Место расположения;
2. Форму обслуживания;
3. **Квалификацию шеф-повара;**
4. Полноту технологического процесса;
5. Специализацию;
6. Размер.

1.12 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

В состав складской группы не входят:

1. Охлаждаемые камеры;
2. Неохлаждаемые камеры;
3. **Сервизная;**
4. Приточно-вытяжная вентиляция;
5. Приборы, регулирующие влажность;
6. Приборы, регулирующие температуру.

1.13 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Мясной цех располагается:

1. Вблизи от холодного цеха и раздаточной;
2. **В ряду заготовочных цехов;**
3. Ближе к подъемнику;
4. В ряду доготовочных цехов;
5. Вблизи зала предприятия.

1.14 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Борьба с мухами, тараканами называется:

1. Дезинфекция
2. **Дезинсекция**
3. Дератизация
4. Дефолиация
5. Антинасекомизация

1.15 *Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»*

На предприятиях общественного питания используют столовую посуду из:



1. Фарфора (30%)
2. Полистирола (40%)
3. Керамики
4. **Нержавеющей стали (30%)**
5. Алюминия

1.16 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какие из перечисленных способов обработки не относятся к механическим?

1. Сортирование;
2. Очистка;
3. Формование;
4. Панирование;
5. **Опаливание;**
6. Рыхление.

1.17 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какие из перечисленных способов обработки не относятся к термическим?

1. Охлаждение;
2. Варка;
3. Жарка;
4. Ошпаривание;
5. Запекание;
6. **Шпигование.**

1.18 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

К основным способам тепловой обработки относятся:

1. Запекание;
2. **Жарка;**
3. Ошпаривание;
4. Бланширование;
5. Пассерование;
6. Тушение.

1.19 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

От какого фактора напрямую зависит развитие индустрии питания?

1. От места расположения объектов питания;
2. От качества обслуживания клиентов;
3. **От роста уровня доходов клиентов;**
4. От качества приготовления предлагаемых блюд;
5. От качества используемого сырья;
6. От квалификации кадрового состава предприятия.



*1.21 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Строгие вегетарианцы (веганы) употребляют в пищу:

1. Мясо;
2. Рыбу;
3. Птицу;
4. **Растительные масла;**
5. Яйца;
6. Молоко.

*1.22 Инструкция студенту: Впишите правильный ответ:*

Умение работать в команде должно предусматривать:

---

*1.22 Инструкция студенту: Впишите правильный ответ:*

Функции службы питания гостиницы или иного средства размещения:

---

*1.23 Инструкция студенту: Впишите правильный ответ*

С какими службами сотрудничает служба питания?

---

*1.24 Инструкция студенту: Впишите правильный ответ*

Назовите наиболее важные принципы ресторанного обслуживания

---

*1.25 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Мясной цех заготовочного предприятия не предназначен для:

1. Обработки мяса крупного рогатого скота;
2. Обработки птицы, дичи и субпродуктов;
3. Нарезки, отбивания и панировки порционных полуфабрикатов;
4. **Хранения приготовленных порционных полуфабрикатов;**
5. Приготовления фарша;
6. Дозировки и формовки полуфабрикатов из рубленого мяса.

1.26 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Что не входит в ассортимент выпускаемой продукции холодного цеха?

1. Закуски и салаты;
2. Бутерброды;
3. Заливные блюда;
4. Десерты и напитки;
5. **Все вышеперечисленное входит в ассортимент.**

1.27 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Холодные супы являются продукцией:

1. Супового отделения;
2. Овощного цеха;
3. **Холодного цеха;**
4. Горячего цеха;
5. Соусного отделения;
6. Рыбного цеха.

1.28 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Оформленное меню не должно:

1. **Содержать информацию о том, кто приготовил блюдо;**
2. Содержать логотип и название ресторана;
3. Соответствовать стилю ресторана;
4. Легко восприниматься и читаться;
5. Графически отображать образ ресторана;
6. Связывать разные закуски, первые блюда, оставляя ключевые позиции за блюдами, которые обычно предпочитают клиенты.

1.29 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Вид меню, при котором блюда готовят «на заказ»-

1. **A la carte;**
2. Табльдот;
3. Carte du jour;
4. Шведский стол;
5. Стол-буфет;
6. Цикличное меню.

1.30 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Группа меню за определенный период времени носит название:



1. A la carte;
2. Табльдот;
3. Carte du jour;
4. Стол-буфет;
5. Шведский стол;
- 6. Цикличное меню.**

*1.31 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Тип меню, которое предлагает ассортимент блюд на какой-то определенный день:

1. A la carte;
2. Табльдот;
- 3. Carte du jour;**
4. Стол-буфет;
5. Шведский стол;
6. Цикличное меню.

*1.32 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Тип меню, который предлагает весьма ограниченный ассортимент блюд и оценивается общей суммой в расчете на 1 человека за все меню:

1. A la carte;
- 2. Табльдот;**
3. Carte du jour;
4. Шведский стол;
5. Стол-буфет;
6. Цикличное меню.

*1.33 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Что не относится к предприятиям питания гостиницы для обслуживающего персонала?

1. По типу может быть столовая, закусочная, кафе;
2. По специфике деятельности – закрытое предприятие;
3. Максимальное разнообразие меню;
- 4. Обязательное наличие аниматора;**
5. Форма обслуживания – самообслуживание;
6. График работы согласован с графиком обеденных перерывов сотрудников.

*1.34 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Вид меню, применяемый при организации питания по типу «Все включено»:

- 1. Шведский стол;**
2. A la carte;
3. Табльдот;



4. Стол-буфет;
5. Цикличное меню;
6. Carte du jour.

1.35 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Обслуживание в номерах не предусматривает:

1. Соответствие целевому назначению;
2. Точность выполнения заказа;
3. Своевременность предоставления услуги;
4. **Постоянное присутствие в номере во время приема пищи;**
5. Наличие профессиональной этики.

1.36 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Банкет, не предусматривающий накрытие столов:

1. Банкет с частичным обслуживанием;
2. Банкет с полным обслуживанием;
3. Дипломатический прием;
4. Банкет-чай;
5. **Банкет-коктейль; (50%)**
6. **Кофе-брейк. (50%)**

1.37 Инструкция студенту: Впишите правильный ответ

Содержание профессиональной деятельности специалиста ресторанного бизнеса

---

1.38 Инструкция студенту: Впишите правильный ответ

Организация производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.

---

1.39 Инструкция студенту: Впишите правильный ответ

Какие деловые коммуникации используются в ресторанном обслуживании?

---

1.40 Инструкция студенту: Впишите правильный ответ

Должностные обязанности сотрудников предприятий питания (на выбор официант, повар, бариста, сомелье, менеджер, администратор, управляющий, директор).

---

При проведении промежуточной аттестации студенты выполняют решение ситуационных задач (по выбору преподавателя) и тестирование (контрольная точка №4).

#### 7.4. Содержание занятий семинарского типа

##### Цель и задачи семинаров

Семинары по дисциплине проводятся с целью закрепления теоретических знаний в сфере ресторанного бизнеса, обучения студентов знаниям и умениям в области основ функционирования предприятий питания, технологий оказания услуг в сфере питания, построения клиентских отношений. Семинары направлены на формирование у студентов практических умений, практических навыков в области ресторанной деятельности, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности.

Семинары по дисциплине «**Основы ресторанного сервиса**» – метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у студентов умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Семинар предполагает по заданию и под руководством преподавателей выполнение и презентацию студентами результатов индивидуальной работы, подготовку и презентацию индивидуального доклада по одной из проблемных тем дисциплины.

Занятия по дисциплине «**Основы ресторанного сервиса**» проводятся в специализированном кабинете, оснащённом стендами, мультимедийным и специализированным оборудованием, а также на базе предприятий питания и гостиниц.

Семинары способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

##### Виды семинаров

По дисциплине «**Основы ресторанного сервиса**» используются интерактивные формы семинарских занятий:

- Практическое занятие-беседа
- Семинар-диспут
- Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями
- Решение ситуационных задач (кейсы)
- Выездное занятие на специализированную выставку ПИР Ехро, в гостиницу

В результате проведения семинарских занятий студент должен

- изучить и свободно ориентироваться в законодательно-нормативной базе по предприятиям питания и гостеприимства;
- ознакомиться с современными тенденциями развития индустрии питания и требованиями к специалистам отрасли;
- применять основные принципы функционирования службы питания
- осознавать свою роль в команде, осуществлять социальное взаимодействие в ресторанном сервисе;
- закрепить знания об основных принципах деятельности предприятий питания, организации обслуживания на предприятиях общественного питания; технологического процесса производства ресторанной продукции.

Практические занятия по данной дисциплине проводятся в форме семинаров.



### **Тематика семинаров**

Тематика практических занятий соответствует рабочей программе дисциплины.

#### **Семинар 1.**

**Вид занятия:** - семинар-беседа

**Тема и содержание занятия:** Современное состояние и основные направления развития ресторанного бизнеса. Характеристика типов предприятий общественного питания. Служба питания гостиниц и иных средств размещения. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания и гостеприимства.

Вопросы:

1. Характеристика типов предприятий общественного питания.
2. Службы питания гостиниц и иных средств размещения.
3. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.

**Цель занятия:** углубить теоретические знания в ресторанной сфере.

**Практические навыки:** приобрести навыки ориентации в базе Законодательно-нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятий питания и гостеприимства.

**Контрольные задания:**

Подготовить доклад и презентацию по темам:

1. История зарождения и развития ресторанного хозяйства в конкретной стране мира.
2. История зарождения и развития ресторанного и гостиничного хозяйства в России.
3. Основные особенности, проблемы и перспективы развития ресторанной отрасли в регионах РФ.
4. Рынок ресторанных услуг в Москве и в Санкт-Петербурге
5. Рынок ресторанных/ гостиничных услуг в республике, крае, области, городе - родине студента.
6. Факторы, сдерживающие развитие ресторанной индустрии в Европе в Средние века.
7. Развитие европейского ресторанного бизнеса в эпоху становления и расцвета капиталистических отношений.
8. «Золотой век» европейской ресторанной индустрии.
9. Маркетинг предприятия питания
10. Мерчандайзинг - деятельность предприятия по стимулированию сбыта продукции и услуг
11. Рекламное продвижение предприятий питания

#### **Семинар 2.**

**Вид занятия:** - смешанная форма семинара

**Тема и содержание занятия:** Сервисная деятельность в ресторанном бизнесе и сфере гостеприимства. Услуги питания.

Вопрос для развернутого выступления студента с презентацией: Основные подходы к оказанию услуг питания.

Вопросы для обсуждения:

- 2.1 Виды и формы услуг в сфере питания.



2.2 Услуги питания ресторана, кафе, бара, столовой, закусочной и других типов предприятий питания.

2.3 Требования к оказанию услуг в общественном питании.

2.4 Разработка системы клиентских отношений в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса

2.5. Обсуждение презентации.

**Цель занятия:** Закрепить знания о сервисной деятельности предприятий питания

**Практические навыки:** приобрести опыт разработки системы клиентских отношений в сфере гостеприимства и питания.

### Семинар 3.

**Вид занятия:** - семинар-беседа, проведение текущей аттестации

**Тема и содержание занятия:** Организация производства и торговая деятельность предприятий питания

Вопросы для обсуждения:

3.1. Общие принципы функционирования предприятий питания и службы питания гостиниц и иных средств размещения.

3.2. Производственная инфраструктура и ее характеристики. Производственная служба (департамент) предприятия питания

3.3. Служба (департамент) обслуживания.

3.4. Должностные обязанности менеджеров.

3.5. Должностные обязанности производственного и обслуживающего персонала предприятий питания

Проведение текущей аттестации

**Цель занятия:** определить принципы функционирования предприятий общественного питания, службы питания; должностные обязанности менеджеров, производственного и обслуживающего персонала предприятий питания

**Практические навыки:** приобрести первичные умения определять назначение и принципы работы производственной службы (департамента) и службы обслуживания, ознакомиться с должностными обязанности работников предприятий питания.

### Семинар 4.

**Вид занятия:** Выездное занятие

Посещение выставки «ПИР Ехро», павильоны «Ресторан», «Отель»

**Цель занятия:** собрать информацию об основных тенденциях в технологии, организации, оборудования, информационного обеспечения, маркетинга ресторанных и гостиничных предприятий (по материалам профессиональной выставки)

### Семинар 5.

**Вид занятия:** - практическое занятие-беседа, выездное занятие в гостиницу

**Тема и содержание занятия:** Подготовка к обслуживанию гостей на предприятиях питания.

Вопросы для развернутого выступления студентов с презентацией:

4.1. Форменная одежда обслуживающего персонала

4.2. Виды столовой посуды. Столовые приборы

4.3. Столовое белье.

4.4. Предварительная сервировка стола.

**Цель занятия:** закрепить знания о подготовке к обслуживанию гостей на предприятиях питания

**Практические навыки:** приобрести первичные навыки обслуживания гостей на предприятиях питания.

### Семинар 6.

**Вид занятия:** - семинар-беседа

**Тема и содержание занятия:** Назначение и правила составления меню.

Вопросы для обсуждения:

5.1. Виды меню.

5.2. Карта вин

5.3. Карта коктейлей

**Цель занятия:** закрепить знания о назначении и правилах составления меню.

**Практические навыки:** приобрести опыт составления меню для потребителей.

### Семинар 7.

**Вид практического занятия:** - решение ситуационных задач (кейсы).

**Тема и содержание занятия:** Обслуживания гостей в торговом зале предприятий общественного питания.

Вопросы для обсуждения:

6.1. Встреча и размещения гостей за столом.

6.2. Прием заказа. Выполнение заказа

6.3 Расчет с гостями.

6.4. Виды складывания салфеток. Дополнительная сервировка стола

6.5. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура

подачи

6.5 Работа в коллективе.

6.6 Принципы построения контактной зоны в сфере гостеприимства и ресторанной деятельности.

**Ситуационная задача:** «Встреча и обслуживание гостей в ресторане»

Подготовка и анализ информации по теме; демонстрация первичных умений и навыков обслуживания гостей

**Цель занятия:** усвоить основные принципы встречи, размещения и обслуживания гостей

**Практические навыки:** овладеть первичными навыками официанта по встрече гостей на предприятиях питания. Работа в коллективе. Социальное взаимодействие и способность реализовывать свою роль в команде. Осуществление деловой коммуникации в устной и письменной формах в ресторанном сервисе.

### Семинар 8.

**Вид занятия:** практ. занятие-беседа, проведение текущей аттестации

**Тема и содержание занятия:** Обслуживание банкетов

Вопросы для развернутого выступления студентов с презентацией:

7.1. Виды банкетов и их характеристика



- 7.2. Кейтеринг как дополнительный бизнес.
- 7.3. Обслуживание специальных мероприятий и особо почетных гостей.
- 7.4. Обслуживание иностранных туристов.

**Цель занятия:** закрепить знания по организации банкетов и кейтеринговых мероприятий; проведение текущей аттестации.

**Практические навыки:** овладеть первичными навыками организации банкетов

#### **Семинар 9.**

**Вид занятия:** - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, устный опрос.

**Тема и содержание занятия:** Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания

Вопросы для обсуждения:

8.1. Основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.

8.2. Классификация продукции общественного питания.

8.3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (По СанПиН 2.3.2.1324-03)

8.4. Механическая кулинарная обработка сырья. Обработка овощей и грибов.

**Цель занятия:** закрепить знания характеристик технологических процессов производства ресторанной продукции.

**Практические навыки:** усвоить последовательность технологических процессов производства продукции общественного питания и меры обеспечения ее безопасности.

#### **Семинар 10.**

**Вид занятия:** - практическое занятие – беседа; проведение текущей аттестации

**Тема и содержание занятия:** Общая характеристика производства продукции общественного питания.

Вопрос для развернутого выступления студента с презентацией: «Способы и приемы кулинарной обработки продуктов»

Вопросы для обсуждения

9.1 Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов.

9.2. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки.

9.3 Предложение блюд, закусок, различающихся по способам кулинарной обработки гостям в ресторане.

**Цель занятия:** Обсудить принципы производства ресторанной продукции; провести тестирование по разделам 1-3.

**Практические навыки:** приобрести способность давать кулинарную характеристику блюд, закусок, напитков в меню при предложении гостям ресторана.

#### **Для заочной формы обучения**

#### **Семинар 1.**

**Вид практического занятия:** - Практ. занятие-беседа, проведение текущей аттестации

**Тема и содержание занятия:** Основные принципы деятельности предприятий общественного питания. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Технологический процесс производства продукции общественного питания

Вопросы для обсуждения:



1.1 Характеристика типов предприятий общественного питания в соответствии с нормативными документами

1.2 Требования и обязанности, предъявляемые к обслуживающему персоналу

1.3. Назначение и правила составления меню.

1.4. Виды банкетов и их характеристика. Кейтеринг, как дополнительный бизнес

1.5. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.

**Цель занятия:** закрепить теоретические знания.

**Практические навыки:** усвоить принципы организации предприятий общественного питания.

## Семинар 2

**Вид занятия:** - семинар-беседа

**Тема и содержание занятия:** Организация производства и торговая деятельность предприятий питания

Вопросы для обсуждения:

3.1. Общие принципы функционирования предприятий питания.

3.2. Производственная инфраструктура и ее характеристики.

3.3. Должностные обязанности менеджеров.

3.4. Должностные обязанности производственного и обслуживающего персонала предприятий питания

**Цель занятия:** определить принципы функционирования предприятий общественного питания, службы питания; должностные обязанности менеджеров. Производственного и обслуживающего персонала предприятий питания

**Практические навыки:** приобрести первичные навыки организации ресторанного сервиса, опыт использования знаний в деятельности предприятий ОП, службы питания гостиничного предприятия.

## Семинар 3

**Вид занятия:** решение ситуационных задач (кейсов), проведение текущей аттестации

Обслуживание гостей в торговом зале предприятий общественного питания. Встреча и размещения гостей за столом. Прием заказа. Выполнение заказа. Основные способы подачи блюд. Расчет с гостями.

Вопросы для обсуждения:

6.1. Встреча и размещения гостей за столом.

6.2. Прием заказа. Выполнение заказа

6.3 Расчет с гостями.

6.4. Виды складывания салфеток. Дополнительная сервировка стола

6.5 Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура подачи

6.6 Работа в коллективе.

6.7 Принципы построения контактной зоны в сфере гостеприимства и ресторанной деятельности.

**Ситуационная задача:** «Встреча и обслуживание гостей»

Подготовка и анализ информации по теме, демонстрация первичных умений и навыков обслуживания гостей





**Цель занятия:** усвоить основные принципы встречи и размещения гостей

**Практические навыки:** овладеть первичными навыками официанта по встрече и обслуживанию гостей, построения контактной зоны.

#### Семинар 4.

**Вид занятия:** заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, проведение текущей аттестации.

**Тема и содержание занятия:** Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания

Вопросы для обсуждения:

8.1. Основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.

8.2. Классификация продукции общественного питания.

8.3. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (По СанПиН 2.3.2.1324-03)

8.4. Механическая кулинарная обработка сырья. Обработка овощей и грибов.

**Цель занятия:** закрепить знания характеристик технологических процессов.

**Практические навыки:** усвоить последовательность технологических процессов производства продукции общественного питания и меры обеспечения ее безопасности.

**8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, необходимых для освоения дисциплины, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

#### 8.1. Основная литература

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=202753>
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358232>
4. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=372104>
5. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358289>

#### 8.2. Дополнительная литература



1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1211072>
2. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>
3. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf> ;
4. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf>
5. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1234162>

### Нормативные источники

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/566276706>
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
5. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010>

### **8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Электронная библиотечная система [znanium.com](http://znanium.com) <http://znanium.com/>
2. Электронная библиотечная система: <http://www.book.ru/>

#### *базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:*

1. <http://www.HoReCa.ru>
2. <http://www.frio.ru>
3. <https://restostart.ru/>
4. <http://www.restcon.ru/>
5. <http://restoranoff.ru/>
6. <http://mir-restoratora.ru/>
7. <https://restorator.pro/>

### **8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам**

1. Microsoft Windows



## 2. Microsoft Office

1. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

2. Профессиональная база данных: реестр инновационных продуктов, технологий и услуг, рекомендованных к использованию в Российской Федерации <https://innoprod.startbase.ru/>

3. Профессиональная база данных: портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru/>

1. Информационно-справочная система: справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>

2. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>

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

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения, посещение профильных выставок, в гостиничных предприятиях), а также самостоятельная работа обучающихся.

В предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения.), а так же самостоятельная работа обучающихся.

### - лекции

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки.

Каждая лекция по дисциплине освещает определенную тему (проблему, тесно связанную с предыдущим материалом;

– содержит достаточное количество ярких и убедительных примеров, фактов, обоснований, имеет четко выраженную связь с практикой;

– вызывает у обучающихся необходимый интерес познания, дает направление для самостоятельной работы;

– отражает методическую обработку материала (выделение главных мыслей и положений, подчеркивание выводов, повторение их в различных формулировках);

– является наглядной, сочетается с демонстрацией аудиовизуальных материалов, макетов, моделей и образцов;

– излагается четким и ясным языком, содержит разъяснение всех вновь вводимых терминов и понятий;

Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций). При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала, также используются интерактивные формы:



- **проблемная лекция** (ПЛ) (введение нового знания через проблемность вопроса и т.д.)
- **лекция –дискуссия.**
- **академическая лекция**

**- практические занятия**

Практические занятия по дисциплине проводятся с целью приобретения практических навыков в сфере ресторанного бизнеса.

Практические занятия по дисциплине «**Основы ресторанного сервиса**» – метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у студентов умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практическое занятие предполагает по заданию и под руководством преподавателей выполнение и презентацию студентами результатов индивидуальной работы, подготовку и презентацию индивидуального доклада по одной из проблемных тем дисциплине.

Практические занятия, направлены на формирование у студентов практических умений, практических навыков в области ресторанной деятельности, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности.

Практические занятия по дисциплине «**Основы ресторанного сервиса**» проводятся в специализированном кабинете, оснащённом стендами, мультимедийным и специализированным оборудованием, а также на базе предприятий питания.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

По дисциплине «**Основы ресторанного сервиса**» используются интерактивные формы практических занятий:

- практическое занятие-беседа
- выездное занятие на специализированную выставку, в гостиницу
- семинар-диспут,
- заслушивание и обсуждение докладов с презентациями;
- решение ситуационных задач Case-study,

**- самостоятельная работа обучающихся**

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «**Основы ресторанного сервиса**» проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности,



организованности;

- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- формирования общих и профессиональных компетенций
- развитию исследовательских умений

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося

**Формы самостоятельной работы:**

- подготовка доклада, презентаций по темам
- работа в электронной образовательной среде,
- подготовка индивидуальных заданий,
- подготовка к решению ситуационных задач (кейсов)
- конспектирование, составление обзоров по темам
- подготовка к контрольной работе;
- подготовка к тестированию.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы.

**10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):**

Учебные занятия по дисциплине «**Основы ресторанного сервиса**» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования и программного обеспечения
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование Лаборатория ресторанного сервиса Интерактивная доска smart board 880i5 со встроенным проектором UF65 0001381625 Ноутбук ASUS N53SM Ванна-стол цельнотянутая ВМ-32/557Л нерж. сталь Льдогенератор кубикового льда WESSAMAT SMART-LINE S 18 L



	<p>Охлаждаемый стол Печь микроволновая Kuechenbach WL1000DI-C30C Станомоечная машина UNIKA 35S PROEKT SYSTEM SPL Стеллаж СК 1000/600/1850 нерж.сталь 4 полки Стол банкетный полукруглый-2шт Стол банкетный прямоугольный-10шт Стойка барная Стол рабочий СП-123/1507 без борта, нерж.сталь Стол-вставка СП-123/400, нерж.сталь с полкой Стул «Эдинбург 1»- 30 шт. Стул «Эдинбург 2», барный-3 шт. Холодильный шкаф Шкаф раздевалка ШРМ-С, метал., двухсекционный Барный инвентарь, столовая посуда и стекло, столовые приборы</p>
Самостоятельная работа обучающихся	<p>помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекторное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска</p>