

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Н.И. ЛОБАЧЕВСКОГО»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

УТВЕРЖДЕНО
решением президиума
Ученого совета ННГУ
им. Н.И. Лобачевского
(протокол от 14 декабря 2021 г. № 4)

Рабочая программа дисциплины
ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направление подготовки / специальность
43.03.03 "Гостиничное дело"

Направленность образовательной программы
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Квалификация (степень)
Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Нижний Новгород
2022 год

1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Технология ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Дисциплины (модули) по выбору, в соответствии с типом задач профессиональной деятельности» Блок 1. Технологический модуль (Б1.В.ДВ.04.01.02) ООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий» (квалификации «Бакалавр»).

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	
ПКР-3. Способен организовать формирование и внедрение корпоративных стандартов, обеспечивающих эффективные техники и технологии обслуживания	ПКР-3.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	<i>Знать</i> стандарты и регламенты процессов обслуживания в ресторанной деятельности <i>Уметь</i> применять стандарты и регламенты процессов обслуживания в ресторанной деятельности <i>Владеть</i> навыками применения стандартов и регламентов процессов обслуживания в ресторанной деятельности	Собеседование Тест Практическое задание
	ПКР-3.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	<i>Знать</i> стандарты и регламенты процессов обслуживания в ресторанной деятельности <i>Уметь</i> внедрять стандарты и регламенты процессов обслуживания в ресторанной деятельности <i>Владеть</i> навыками внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в ресторанной деятельности	Собеседование Тест Практическое задание

	ПКР-3.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности	<i>Знать</i> требования к ресторанам в соответствии с Положением о классификации гостиниц в РФ <i>Уметь</i> применять требования к ресторанам в соответствии с Положением о классификации гостиниц в РФ <i>Владеть</i> навыками применения требований к ресторанам в соответствии с Положением о классификации гостиниц в РФ	Собеседование Тест Практическое задание
ПКР-4 Способен применить современные технологии для организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания	ПКР-4.1. Осуществляет проведение мероприятий по организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания	<i>Знать</i> основы организации и современные технологии ресторанной деятельности в гостиницах <i>Уметь</i> планировать мероприятия по организации ресторанной деятельности в гостиницах и применять современные технологии ресторанной деятельности <i>Владеть</i> навыками планирования мероприятий по организации ресторанной деятельности в гостиницах и применения современных технологий ресторанной деятельности	Собеседование Тест Практическое задание
	ПКР-4.2. Использует нормативно-правовые документы и стандарты при организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания	<i>Знать</i> нормативно-правовые документы и стандарты ресторанной деятельности <i>Уметь</i> применять нормативно-правовые документы и стандарты ресторанной деятельности <i>Владеть</i> навыками применения нормативно-правовых документов и стандартов ресторанной деятельности	Собеседование Тест Практическое задание

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная форма обучения	заочная форма обучения
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ	3 ЗЕТ
Часов по учебному плану	108	108
в том числе		
аудиторные занятия (контактная работа):	65	13
- занятия лекционного типа	32	6
- занятия семинарского типа	32	6
- КСР	1	1
самостоятельная работа	43	91
Промежуточная аттестация – зачет		4

3.2. Содержание дисциплины

[illegible]

Практические занятия (семинарские занятия) организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает решение прикладных задач по профилю профессиональной деятельности и направленности образовательной программы.

На проведение практических занятий (семинарских занятий) в форме практической подготовки отводится 16 часов (очная форма) и 2 часа (заочная форма).

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем ОП: обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечение технологической деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

- компетенций ПКР-3 - Способен организовать формирование и внедрение корпоративных стандартов, обеспечивающих эффективные техники и технологии обслуживания; ПКР-4 - Способен применить современные технологии для организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа студентов включает:

- работу с литературой по темам курса;
- самостоятельное изучение тем дисциплины;
- подготовку к семинарским и практическим занятиям;
- выполнение тестов;
- подготовку к зачету.

Методические указания для обучающихся

Самостоятельная работа студентов направлена на углубленное изучение студентами материала дисциплины.

Цель самостоятельной работы - подготовка современного компетентного специалиста и формирование способностей и навыков к непрерывному самообразованию и профессиональному совершенствованию.

Самостоятельная работа является наиболее деятельным и творческим процессом, который выполняет ряд дидактических функций: способствует формированию диалектического мышления, вырабатывает высокую культуру умственного труда, совершенствует способы организации познавательной деятельности, воспитывает ответственность, целеустремленность, систематичность и последовательность в работе студентов, развивает у них бережное отношение к своему времени, способность доводить до конца начатое дело.

Изучение понятийного аппарата дисциплины

Вся система индивидуальной самостоятельной работы должна быть подчинена усвоению понятийного аппарата, поскольку одной из важнейших задач подготовки современного грамотного специалиста является овладение и грамотное применение профессиональной терминологии. Лучшему усвоению и пониманию дисциплины помогут различные энциклопедии, словари, справочники и другие материалы, указанные в списке литературы.

Углубленное изучение тем

Особое место отводится самостоятельной проработке студентами отдельных разделов и вопросов в целях более углубленного изучения дисциплины. Такой подход вырабатывает у студентов инициативу, стремление к увеличению объема знаний,

выработке умений и навыков всестороннего овладения способами и приемами профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа студента направлена на более глубокое усвоение теоретических основ, раскрытия сущности основных категорий дисциплины, изучения проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

Работа над основной и дополнительной литературой

Изучение рекомендованной литературы следует начинать с учебников и учебных пособий, затем переходить к нормативно-правовым актам, научным монографиям и материалам периодических изданий. Конспектирование – одна из основных форм самостоятельного труда, требующая от студента активно работать с учебной литературой и не ограничиваться конспектом лекций.

Студент должен уметь самостоятельно подбирать необходимую для учебной и научной работы литературу. При этом следует обращаться к предметным каталогам и библиографическим справочникам, которые имеются в библиотеках.

Для аккумуляции информации по изучаемым темам рекомендуется формировать личный архив, а также каталог используемых источников. При этом если уже на первых курсах обучения студент определяет для себя наиболее интересные сферы для изучения, то подобная работа будет весьма продуктивной с точки зрения формирования библиографии для последующего написания дипломного проекта на выпускном курсе.

Самоподготовка к практическим занятиям

На семинарских занятиях студент должен уметь последовательно излагать свои мысли и аргументировано их отстаивать.

Для достижения этой цели необходимо:

- 1) ознакомиться с соответствующей темой программы изучаемой дисциплины;
- 2) осмыслить круг изучаемых вопросов и логику их рассмотрения;
- 3) изучить рекомендованную учебно-методическим комплексом литературу по данной теме;
- 4) тщательно изучить лекционный материал;
- 5) ознакомиться с вопросами очередного семинарского занятия;
- 6) подготовить краткое выступление по каждому из вынесенных на семинарское занятие вопросу.

Изучение вопросов очередной темы требует глубокого усвоения теоретических основ дисциплины, раскрытия сущности основных положений, проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

При презентации материала на семинарском занятии можно воспользоваться следующим алгоритмом изложения темы: определение и характеристика основных категорий, эволюция предмета исследования, оценка его современного состояния, существующие проблемы, перспективы развития. Весьма презентабельным вариантом выступления следует считать его подготовку в среде Power Point, что существенно повышает степень визуализации, а, следовательно, доступности, понятности материала и заинтересованности аудитории к результатам научной работы студента.

Самостоятельная работа студента при подготовке к зачету.

Контроль выступает формой обратной связи и предусматривает оценку успеваемости студентов и разработку мер по дальнейшему повышению качества подготовки современных менеджеров.

Промежуточной формой контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине «Технология ресторанной деятельности» является зачет.

Бесспорным фактором успешного завершения изучения является кропотливая, систематическая работа студента в течение всего периода изучения дисциплины. В этом случае подготовка к зачету будет являться концентрированной систематизацией всех полученных знаний по данной дисциплине.

Изучение сайтов по темам дисциплины в сети Интернет

Ресурсы Интернет являются одним из альтернативных источников быстрого поиска требуемой информации. Их использование возможно для получения основных и дополнительных сведений по изучаемым материалам.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведены в п. 5.2.

5. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине, включающий:

5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Шкалы оценивания сформированности компетенций и оценки уровня подготовки при промежуточной аттестации представлены в таблицах.

Шкала оценивания выполнения заданий текущего контроля «зачтено – не зачтено». Необходимый уровень подготовки для получения оценки «зачет» и уровень подготовки, который может быть оценен преподавателем оценкой «не зачтено» представлены в таблицах.

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	Шкала оценивания сформированности компетенций						
	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	Не зачтено		зачтено				
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько незначительных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном	Продemonстрированы все основные умения,. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов

				недочетами		объеме	
<u>Навыки</u>	Отсутствие владения материалом. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценки при промежуточной аттестации

Оценка		Уровень подготовки
зачтено	Превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно»
	Отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
	Очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
	Хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
	Удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»

не зачтено	Неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»
	Плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

Согласно п. 4.7 «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ННГУ» от 13.02.2014 г. зачет будет выставлен экзаменатором без опроса обучающегося – по результатам работы в течение семестра и текущего контроля успеваемости.

О возможности выставления зачета без опроса экзаменатор объявляет обучающимся до начала зачета, на последнем занятии.

Зачет формируется по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра по следующим видам работ: тестирование, практическое задание, доклад-презентация (виды работ преподаватель определяет самостоятельно):

$$З = O_1 + O_2, \text{ где}$$

З – оценка «зачтено»,

O₁ – положительная оценка в результате тестирования,

O₂ – положительная оценка в результате выполнения практических заданий, кейсов

При несогласии с выставленной оценкой обучающийся вправе сдавать зачет в дни и часы, указанные в расписании экзаменационной сессии. Обучающийся готовится к промежуточной аттестации по вопросам для подготовки к зачету.

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения.

5.2.1 Контрольные вопросы

<i>Вопросы</i>	<i>Код формируемой компетенции</i>
1. Понятие и виды ресторанов	ПКР-3, ПКР-4
2. Общая характеристика ресторанного бизнеса	ПКР-3, ПКР-4
3. Ресторанный бизнес и его развитие	ПКР-3, ПКР-4
4. Классификация ресторанов	ПКР-3, ПКР-4
5. Технологии ресторанного сервиса в гостиницах	ПКР-3, ПКР-4
6. Принципы функционирования ресторанов	ПКР-3, ПКР-4
7. Разработка концепции ресторана	ПКР-3, ПКР-4
8. ГОСТ Р 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	ПКР-3, ПКР-4
9. Классификация услуг предприятий общественного питания	ПКР-3, ПКР-4
10. Качество обслуживания в гостиничных ресторанах	ПКР-3, ПКР-4
11. Требования к качеству услуг предприятий общественного питания	ПКР-3, ПКР-4
12. Рестораны в гостиничных комплексах и их роль в организации питания туристов	ПКР-3, ПКР-4
13. Режим работы ресторана гостиничного комплекса	ПКР-3, ПКР-4
14. Место ресторана в ОСУ гостиницы	ПКР-3, ПКР-4
15. Виды деятельности ресторанов	ПКР-3, ПКР-4
16. Виды питания в гостиничных ресторанах	ПКР-3, ПКР-4
17. Банкетная деятельность ресторанов	ПКР-3, ПКР-4

18. Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания	ПКР-3, ПКР-4
19. Показатели культуры обслуживания в ресторанах	ПКР-3, ПКР-4
20. Ассортиментная политика ресторанов	ПКР-3, ПКР-4
21. Современные тренды в ресторанной кухне. Молекулярная гастрономия. Авангардная кухня.	ПКР-3, ПКР-4
22. Назначение и правила составления меню ресторанов	ПКР-3, ПКР-4
23. Карта вин ресторана	ПКР-3, ПКР-4
24. Карта коктейлей ресторана	ПКР-3, ПКР-4
25. Технология работы подразделений (цехов) ресторана	ПКР-3, ПКР-4
26. Оптимальные условия труда работников ресторана	ПКР-3, ПКР-4
27. Технология снабжения в ресторанах	ПКР-3, ПКР-4
28. Технология хранения и производства продукции в ресторанах	ПКР-3, ПКР-4

5.2.2. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции «ПКР-3»

Тест 1. Кто должен знать и уметь применять на практике правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола?

- a. Заведующий производством
- b. Повар
- c. Официант

Тест 2. Какие виды услуг общественного питания подлежат сертификации:

- a. услуги питания (ресторанов, кафе, столовых, баров, закусочных и других предприятий общественного питания, предприятий общедоступной сети);
- b. услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- c. услуги по реализации кулинарной продукции.
- d. все ответы верны

Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции «ПКР-4»

Тест 1. Что относится к технологическим линиям рыбного цеха:

- a. Линия обработки рыбы частиковых пород
- b. Линия обработки рыбы осетровых пород
- c. Все ответы верны

Тест 2. Что относится к линиям холодного цеха:

- a. Линия производства сульфитированного картофеля
- b. Линия приготовления первых блюд
- c. Линия приготовления холодных блюд и закусок

Критерии оценки тестов

«превосходно» - 96-100% правильных ответов;
«отлично» – 86-95% правильных ответов;
«очень хорошо» - 81-85% правильных ответов;
«хорошо» – 66-80% правильных ответов;
«удовлетворительно» – 56-65% правильных ответов.
«неудовлетворительно» - 46-55% правильных ответов;
«плохо» - 45% и меньше правильных ответов.

5.2.3. Типовые задания для оценки сформированности компетенции «ПКР-3»

Задание 1. На основе требований Положения о классификации гостиниц в РФ подготовьте информацию о требованиях к помещениям для предоставления услуг питания в гостиницах разного уровня звездности. Приведите конкретные примеры соответствия ресторанов действующих гостиниц данному Положению.

Задание 2. Подготовьте правила обслуживания посетителей в ресторане отеля (на ваш выбор). Покажите, какие изюминки в обслуживании могут привлечь гостей

Задание 3. Найдите в интернет информацию о самых необычных ресторанах при отелях. Как вы считаете, несмотря на различия в подходах и особенностях организации деятельности, какие общие правила и стандарты обслуживания действуют во всем из них.

Типовые задания для оценки сформированности компетенции «ПКР-4»

Задание 1. Прочитайте статью “Секреты идеального меню A La Carte от USTA” ([https://hotelier.pro/f-b/item/sekrety-idealnogo-menyu-a-la-carte-ot-usta-/](https://hotelier.pro/f-b/item/sekrety-idealnogo-menyu-a-la-carte-ot-usta/)). Как Вы считаете, алгоритм ввода нового меню, используемый данной компанией, подходит для всех ресторанов?

Задание 2. Прочитайте статьи «Чтобы привлечь в ресторан отеля гостей из города, приходится ломать стереотипы» (<https://welcometimes.ru/opinions/nataliya-belyakova-chto-by-privlech-v-restoran-otelya-gostey-iz-goroda-prihoditsya-ломать-стереотипы>) и “Сервис в ресторане при отеле: особенности, стандарты обслуживания” (<https://welcometimes.ru/opinions/servis-v-restorane-pri-otele-osobennosti-standarty-obsluzhivaniya>). Приведите примеры успешных ресторанов при отелях, которые могут конкурировать с ресторанами - отдельными заведениями общественного питания. Определите главные факторы их успеха. Какие мероприятия менеджеров по организации ресторанной деятельности способствуют успеху?

Задание 3. С помощью сайтов гостиниц Нижнего Новгорода подготовьте информацию о ресторанах, действующих в 5 отелях (по вашему выбору). Классифицируйте данные предприятия общественного питания по известным признакам.

Задание 4. Покажите особенности и отличие ресторана, открытого при отеле от ресторанов - отдельных заведений общественного питания. Покажите, как концепция отеля влияет на концепцию ресторана.

Для оценивания выполнения практических заданий используется шкала, критерии выставления баллов представлены в таблице.

Оценка	Критерии оценивания выполненного задания
Превосходно	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала
Отлично	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала
Очень хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера
Хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи

	решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности непринципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы, показывает знание материала, допущено не более 2 неточностей непринципиального характера
Удовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), но студент допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
Неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), студент дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий или задание не выполнено, студент демонстрирует полное незнание материала
Плохо	Задание не выполнено, необходима дополнительная подготовка

5.2.4. Типовые вопросы для собеседования для оценки компетенции «ПКР-3»

1. Какими нормативными актами регулируется деятельность ресторанов?
2. Какими санитарно-эпидемиологическими требованиями регулируется изготовление и оборотоспособности пищевых продуктов на предприятиях общественного питания?

Типовые вопросы для собеседования для оценки компетенции «ПКР-4»

1. Какая классификация предприятий общественного питания дана в ГОСТ Р 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования?
2. Какими могут быть рестораны по ассортименту реализуемой продукции?
3. Какими могут быть рестораны по методам и формам обслуживания?
4. Какие принципы нужно использовать при построении меню

Для оценивания ответов на собеседовании используется семибалльная шкала, критерии выставления баллов представлены в таблице.

Оценка	Критерии оценивания
Превосходно	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; знание дополнительного материала
Отлично	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения;
Очень хорошо	изложение материала логично, ответ правильный, полный, с незначительными неточностями
Хорошо	ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный
Удовлетворительно	обучающийся излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения;
Неудовлетворительно	в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала учебной программы, не может применять знания для выполнения

	задания
Плохо	необходима дополнительная подготовка

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/927093>

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 416 с. // Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

б) дополнительная литература

1. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Р.К. Милл; пер. с англ. — 3-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 535 с. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1028831>

2. Федцов, В. Г. 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/catalog/product/1091875>

3. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат) // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1058887>

4. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Кулинарный портал «Еда» - <http://www.eda-server.ru/>

2. Кулинарный портал «Гастрономъ» - <http://www.gastronom.ru/>

3. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru

4. Официальный сайт Российского союза туриндустрии - www.rustourunion.ru

5. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>

6. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - www.frontdesk.ru

7. Электронная газета профессионалов туризма - www.ratanews.ru

8. MSWindows 7

9. MicrosoftOffice 2007 Профессиональный

10. KasperskyEndpointSecurity 10 forWindows

11. Консультант Плюс

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной

техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО ННГУ с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий».

Автор:

к.э.н., доцент кафедры
сервиса и туризма

Т.В. Зыкова

Рецензент:

Директор АНО «Эксперт-НН
Торгово-промышленной палаты
Нижегородской области,
руководитель Центра по классификации
средств размещения

Н.А. Барина

Заведующий кафедрой
сервиса и туризма
д.э.н., профессор

М.В. Ефремова