

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

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета ННГУ

протокол № 11 от 25.12.2024 г.

Рабочая программа дисциплины

Организация питания в гостиничных комплексах

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Направление подготовки / специальность

43.03.03 - Гостиничное дело

Направленность образовательной программы

Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Форма обучения

очная

г. Нижний Новгород

2025 год начала подготовки

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02.02 Организация питания в гостиничных комплексах относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы.

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	Для текущего контроля успеваемости	Для промежуточной аттестации
ПКР-1: Способен организовывать процесс оказания услуг предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания	ПКР-1.1: Осуществляет проведение переговоров с контрагентами организаций сферы гостеприимства и общественного питания для обеспечения бесперебойного обслуживания потребителей ПКР-1.2: Обеспечивает информационное консультирование и сопровождение клиентов организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПКР-1.1: Знать процесс организации деятельности различных служб предприятий питания; основные требования к расположению предприятий питания и их объёмно-планировочному решению, организационной и хозяйственной структуре; специальные формы организации питания; организацию обслуживания иностранных туристов; сертификацию услуг общественного питания. Уметь осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть навыками организации особенностей питания туристов, исходя из условий питания и требований различных групп туристов. ПКР-1.2: Знать процесс организации деятельности различных служб предприятий питания; основные требования к расположению предприятий питания и их объёмно-планировочному решению,	Тест	Экзамен: Контрольная работа

		<p>организационной и хозяйственной структуре; специальные формы организации питания; организацию обслуживания иностранных туристов; сертификацию услуг общественного питания.</p> <p>Уметь осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть навыками организации особенностей питания туристов, исходя из условий питания и требований различных групп туристов.</p>		
<p>ПКР-2: Способен оценивать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКР-2.1: Осуществляет сбор и анализ данных о доходах и расходах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПКР-2.2: Проводит анализ деятельности и оценивает эффективность работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>	<p>ПКР-2.1:</p> <p>Знать основные правила и нормы обслуживания в общественном питании, типы и классы предприятий общественного питания; классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, организацию торгового процесса в предприятиях общественного питания; предметы сервировки, виды и правила сервировки стола; информационное обеспечение процесса обслуживания, организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных; обслуживание приемов и банкетов.</p> <p>Уметь обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть навыками применения в практической деятельности результатов оценки эффективности</p>	Тест	<p>Экзамен:</p> <p>Практическое задание</p>

		<p>деятельности предприятий питания; навыками разработки мероприятий по совершенствованию процесса организации и управления предприятием питания.</p> <p>ПКР-2.2:</p> <p>Знать основные правила и нормы обслуживания в общественном питании, типы и классы предприятий общественного питания; классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, организацию торгового процесса в предприятиях общественного питания; предметы сервировки, виды и правила сервировки стола; информационное обеспечение процесса обслуживания, организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных; обслуживание приемов и банкетов.</p> <p>Уметь обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть навыками применения в практической деятельности результатов оценки эффективности деятельности предприятий питания; навыками разработки мероприятий по совершенствованию процесса организации и управления предприятием питания.</p>		
--	--	---	--	--

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная
--	-------

Общая трудоемкость, з.е.	5
Часов по учебному плану	180
в том числе	
аудиторные занятия (контактная работа):	
- занятия лекционного типа	32
- занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы)	32
- КСР	2
самостоятельная работа	78
Промежуточная аттестация	36
	Экзамен

3.2. Содержание дисциплины

(структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и виды учебных занятий)

Наименование разделов и тем дисциплины	Всего (часы)	в том числе			
		Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них			Самостоятельная работа обучающегося, часы
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа (практические занятия/ лабора- торные работы), часы	Всего	
	о ф о	о ф о	о ф о	о ф о	о ф о
Тема 1 Введение. Предмет, цель, задачи дисциплины	6	1	1	2	4
Тема 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологическое оборудование	22	6	6	12	10
Тема 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	22	6	6	12	10
Тема 4. Организация питания в местах проживания туристов	22	6	6	12	10
Тема 5. Организация питания туристов вне мест проживания.	18	4	4	8	10
Тема 6. Организация питания туристов на транспорте.	18	4	4	8	10
Тема 7. Культура ресторанного сервиса. Реклама на предприятиях общественного питания	14	3	3	6	8
Тема 8. Русская кухня: её индивидуальность и универсальность	10	1	1	2	8
Тема 9. Иностранный туризм. Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов.	10	1	1	2	8
Аттестация	36				
КСР	2				2
Итого	180	32	32	66	78

Содержание разделов и тем дисциплины

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, задачи - кейса по профилю профессиональной деятельности и направленности образовательной программы.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку к контрольным вопросам и заданиям для текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведенным в п. 5.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используются:

Электронные курсы, созданные в системе электронного обучения ННГУ:

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ,

<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=11262>.

Иные учебно-методические материалы:

Самостоятельная работа студентов включает:

1. Изучение учебной литературы по курсу.
2. Подготовку выступлений в форме презентации, выполнение творческих заданий и др.
3. Работу с Интернет-ресурсами.
4. Выполнение домашней контрольной работы
5. Подготовку к экзамену.

Контрольная работа (для заочной формы обучения) – письменная отчетная работа студента по изученной дисциплине. Цель контрольной работы заключается в оценке качества усвоения студентами отдельных разделов, тем и вопросов изучаемой дисциплины, а также умения решать конкретные практические и теоретические задачи.

Контрольная работа должна быть выполнена с использованием персонального компьютера. В отдельных случаях допускается рукописный текст, при условии написания разборчивым почерком.

Текст располагается на одной стороне листа (формат А4). Текст печатается шрифтом Times New Roman, размер шрифта для основного текста – 14. Межстрочный интервал 1,5 см. Размеры полей: слева – 2,5 см; справа – 1,5 см; сверху – 2,0 см; снизу – 2,0 см.

Контрольная работа должна быть помещена в папку–скоросшиватель.

5. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

5.2. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине при промежуточной аттестации

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компет	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
---------------------------------	-------	---------------------	-------------------	--------	--------------	---------	-------------

енций (индик атора достиж ения компет енций)	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 несущественных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Ошибок нет.	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 недочетами	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 отдельным и несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие базовых навыков. 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 оценивания при промежуточной аттестации

Оценка		Уровень подготовки
зачтено	превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне выше предусмотренного программой
	отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично».

	очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо»
	хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «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».
	плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения на промежуточной аттестации с указанием критериев их оценивания:

5.3.1 Типовые задания (оценочное средство - Контрольная работа) для оценки сформированности компетенции ПКР-1

Охарактеризуйте процесс организации питания и обслуживания гостей на предприятии питания в гостиничном комплексе. Тип предприятия необходимо выбирать исходя из списка тем для (см. «Перечень тем для выполнения заданий») в соответствии с номером студента в списке группы. Любое изменение темы допускается только при условии согласования с преподавателем.

Дайте характеристику предприятия, опишите составные элементы организации питания и обслуживания по следующему плану:

1. Дайте общую характеристику предполагаемого предприятия: тип, класс, специализация предприятия, портрет потребителей.
 2. Какие услуги будет оказывать предприятие (см. ГОСТ Р 31984-2012 «Услуги общественного питания. Термины и определения»)?
 3. Разработайте ассортимент кулинарной продукции и напитков, которые можно предложить гостям. Каков будет оптимальный метод организации питания и обслуживания (шведский стол, обслуживание по меню а la carte), метод расчета с гостями.
 4. Какое оборудование и мебель для зала потребуются для организации питания гостей. Какие критерии выбора оборудования и мебели следует учитывать при его покупке. Укажите для проведения каких мероприятий это оборудование и мебель также можно использовать.
1. Изобразите схему зала с расстановкой мебели и оборудования.
 2. Подберите необходимую посуду и столовые приборы для потребителей.
 3. Опишите 2 варианта сервировки в зависимости от времени суток.
1. В соответствии с выбранным методом обслуживания укажите состав обслуживающего персонала, требования к персоналу.

Перечень тем для выполнения задания

1. Бар в гостинице (****).
2. Ресторан при гостинице (***).
3. Ресторан при гостинице (****).
4. Кафе в гостинице при железнодорожном вокзале.
5. Ресторан при гостинице (*****).
6. Кафе в гостинице при речном вокзале.
7. Ресторан при гостинице (****).
8. Кафе в мотеле.
9. Бар в гостинице (***).
10. Кафе в Мини-гостинице
11. Бар в гостинице (*****).
12. Кафе в гостинице при аэропорте.
13. Ресторан при гостинице (***).
14. Кафе в придорожной гостинице.
15. Бар в гостинице (****).
16. Кафе в гостинице (***).

Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольная работа)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Работа выполнена в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала
отлично	Работа выполнена в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного
очень хорошо	Работа выполнена 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, допущено не более 2 неточностей непринципиального характера
хорошо	абота выполнена 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	Работа выполнена в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), но студент допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
неудовлетворительно	Работа выполнена не в полном объеме, студент дает неверную информацию
плохо	Работа не выполнена необходима дополнительная подготовка

5.3.2 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ПКР-2

1.

Задание 1. Укажите порядок и технологию подачи указанных блюд. Подберите необходимую посуду и инвентарь.

Вариант 1. Подача блюд «в обнос».

Меню:

Салат столичный

Сельдь натуральная с гарниром Борщ

Бифштекс с гарниром и соусом Азу

Суфле

Алгоритм: Подача блюд «в обнос». Суть данного способа заключается в том, что заказанная продукция (закуски, промежуточные блюда, супы, основные блюда) подаются гостю официантом с левой стороны, при этом официант держит посуду с блюдом через льняную салфетку на левой руке, а правой, используя ложку и вилку большие, перекладывает порцию гостю, получив согласие.

Последовательность подачи блюд.

I. Холодные блюда и закуски

- Икра зернистая осетровых рыб, паюсная, лососевых рыб, масло сливочное, овощи натуральные, рыба малосольная, отварная, заливная, под майонезом, под маринадом, рыбная гастрономия и консервы в масле, сельдь натуральная и с гарниром, салаты рыбные, нерыбные продукты моря (раки, креветки, крабы, омары и др.)
- Мясо отварное, заливное, копчености, мясная гастрономия, мясо жареное, ассорти мясное, салаты мясные
- Птица отварная, птица и дичь заливные, фаршированные, жареные, ассорти из птицы и дичи, салаты из птицы и дичи
- Салаты из овощей, винегреты, соленья и маринады, грибные закуски, сыр

1. Горячие закуски

2. Рыбные
3. Мясные
4. Из птицы и дичи
5. Из овощей, грибов
6. Яичные

7. Мучные

1. **Супы** 1.Прозрачные 2.Супы-пюре 3.Заправочные 4.Молочные 5.Холодные 6.Сладкие

1. Вторые горячие блюда

2. Рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, запечённая
3. Мясо отварное, припущенное, жареное в соусе, жареное натуральное, тушеное, запечённое 3.Птица и дичь: птица отварная, припущенная, фаршированная, птица и дичь жареные, тушеные

4.Овощи отварные, припущенные, жареные, тушеные, запечённые 5.Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные, из яиц и творога

V.Сладкие блюда

1. Горячие
2. Холодные

VI.Фрукты

VII.Горячие напитки

Вариант 2.

- *Подача блюд с помощью подсобного стола.*

Меню:

Телятина отварная с гарниром Салат мясной

Суп с фрикадельками

Рыба отварная с гарниром и соусом Эскалоп с гарниром и соусом

Торт песочный

Алгоритм: *Подача блюд с помощью подсобного стола.* При данном способе обслуживания требуется приставной стол, высота которого должна соответствовать высоте гостевого стола. Заказанные блюда вначале предъявляются гостям, а затем официант перекладывает (порционирует), гарнирует, украшает и подает тарелки с блюдами гостям обычным способом (с правой или левой стороны) с учетом удобства гостей. В зарубежной практике возможна иная ситуация. Столик, сервированный блюдом подвозится к

гостевому столу и гость (гости) самостоятельно перекладывают блюда на свои тарелки, используя приборы для перекладывания.

Последовательность подачи блюд.

I. Холодные блюда и закуски

1. Икра зернистая осетровых рыб, паюсная, лососевых рыб, масло сливочное, овощи натуральные, рыба малосольная, отварная, заливная, под майонезом, под маринадом, рыбная гастрономия и консервы в масле, сельдь натуральная и с гарниром, салаты рыбные, нерыбные продукты моря (раки, креветки, крабы, омары и др.)
2. Мясо отварное, заливное, копчености, мясная гастрономия, мясо жареное, ассорти мясное, салаты мясные

Птица отварная, птица и дичь заливные, фаршированные, жареные, ассорти из птицы и дичи, салаты из птицы и дичи

Салаты из овощей, винегреты, соленья и маринады, грибные закуски, сыр

II. Горячие закуски

1. Рыбные
2. Мясные
3. Из птицы и дичи
4. Из овощей, грибов
5. Яичные
6. Мучные

1. **Супы** 1.Прозрачные 2.Супы-пюре 3.Заправочные 4.Молочные 5.Холодные 6.Сладкие

1. Вторые горячие блюда

2. Рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, запечённая
3. Мясо отварное, припущенное, жареное в соусе, жареное натуральное, тушеное, запечённое 3.Птица и дичь: птица отварная, припущенная, фаршированная, птица и дичь жареные, тушеные

4.Овощи отварные, припущенные, жареные, тушеные, запечённые 5.Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные, из яиц и творога V.Сладкие блюда

1. Горячие
2. Холодные

VI. Фрукты VII. Горячие напитки

Вариант 3. Подача блюд русским методом.

Меню:

Ассорти рыбное Винегрет

Грибы маринованные Блины со сметаной Рассольник

Рыба в тесте жаренная

Язык отварной с гарниром и соусом Крем ореховый

Пирожные – ассорти

Вариант 3.

- *Подача блюд русским методом*

Меню:

Телятина отварная с гарниром Салат мясной

Суп с фрикадельками

Рыба отварная с гарниром и соусом Эскалоп с гарниром и соусом

Торт бисквитный

Алгоритм: *Подача блюд русским методом.* Заказанные блюда приносят, ставят в многопорционной посуде (обязателен прибор для перекладывания) или на буфетную стойку, шведский стол, банкетный стол (неофициальный банкет), ближе к центру стола, а гости перекладывают закуску, блюда, десерты на свою тарелку. Кушать при этом можно сидя (банкетный стол), стоя (фуршетный, шведский столы). Русская сервировка применима и при обслуживании индивидуальных гостей, когда гость заказывает несколько салатов, закусок, которые просит подать одновременно.

Последовательность подачи блюд.

I. Холодные блюда и закуски

1. Икра зернистая осетровых рыб, паюсная, лососевых рыб, масло сливочное, овощи натуральные, рыба малосольная, отварная, заливная, под майонезом, под маринадом, рыбная гастрономия и консервы в масле, сельдь натуральная и с гарниром, салаты рыбные, нерыбные продукты моря (раки, креветки, крабы, омары и др.)
2. Мясо отварное, заливное, копчености, мясная гастрономия, мясо жареное, ассорти мясное, салаты мясные

3. Птица отварная, птица и дичь заливные, фаршированные, жареные, ассорти из птицы и дичи, салаты из птицы и дичи
4. Салаты из овощей, винегреты, соления и маринады, грибные закуски, сыр

II. Горячие закуски

1. Рыбные
2. Мясные
3. Из птицы и дичи
4. Из овощей, грибов
5. Яичные
6. Мучные

1. **Супы** 1.Прозрачные 2.Супы-пюре 3.Заправочные 4.Молочные 5.Холодные 6.Сладкие

1. Вторые горячие блюда

2. Рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, запечённая
3. Мясо отварное, припущенное, жареное в соусе, жареное натуральное, тушеное, запечённое 3.Птица и дичь: птица отварная, припущенная, фаршированная, птица и дичь жареные, тушеные
- 4.Овощи отварные, припущенные, жареные, тушеные, запечённые 5.Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные, из яиц и творога

V. Сладкие блюда

1. Горячие
2. Холодные

VI. Фрукты VII. Горячие напитки

Задание 2. Охарактеризуйте порядок и технологию подачи указанных блюд и напитков. Подберите необходимую посуду и инвентарь.

Вариант 1. Способ подачи - русский.

Меню:

Холодные блюда и закуски:

Шпроты с лимоном Овощи натуральные Винегрет с грибами Паштет из печени *Горячие закуски:*

Мидии, запеченные в сметане

Первые блюда:

Бульон мясной прозрачный с рисом Солянка

Вторые блюда:

Осетр, жаренный во фритюре с картофелем, жаренным и соусом томатным Судак, запеченный с картофелем по-русски

Говядина отварная с овощами в молочном соусе Плов

Кролик, жаренный с гречневой кашей

Сладкие блюда:

Мусс лимонный Компот из слив

Клубника с взбитыми сливками

Горячие напитки:

Кофе черный

Холодные напитки:

Минеральная вода Напиток апельсиновый

Алгоритм: *Поддача блюд русским методом.* Заказанные блюда приносят, ставят в многопорционной посуде (обязателен прибор для перекалывания) или на буфетную стойку, шведский стол, банкетный стол (неофициальный банкет), ближе к центру стола, а гости

перекалывают закуску, блюда, десерты на свою тарелку. Кушать при этом можно сидя (банкетный стол), стоя (фуршетный, шведский столы). Русская сервировка применима и при обслуживании индивидуальных гостей, когда гость заказывает несколько салатов, закусок, которые просит подать одновременно.

Последовательность подачи блюд.

I. Холодные блюда и закуски

1. Икра зернистая осетровых рыб, паюсная, лососевых рыб, масло сливочное, овощи натуральные, рыба малосольная, отварная, заливная, под майонезом, под маринадом, рыбная гастрономия и консервы в масле, сельдь натуральная и с гарниром, салаты рыбные, нерыбные продукты моря (раки, креветки, крабы, омары и др.)
2. Мясо отварное, заливное, копчености, мясная гастрономия, мясо жареное, ассорти мясное, салаты мясные
3. Птица отварная, птица и дичь заливные, фаршированные, жареные, ассорти из птицы и дичи, салаты из птицы и дичи
4. Салаты из овощей, винегреты, соленья и маринады, грибные закуски, сыр

II. Рыбные

III. Мясные

IV. Из птицы и дичи

V. Из овощей, грибов

VI. Яичные

VII. Мучные

VIII. Супы 1.Прозрачные 2.Супы-пюре 3.Заправочные 4.Молочные 5.Холодные 6.Сладкие

IX. Вторые горячие блюда

X. Рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, запечённая

XI. Мясо отварное, припущенное, жареное в соусе, жареное натуральное, тушеное, запечённое 3.Птица и дичь: птица отварная, припущенная, фаршированная, птица и дичь жареные, тушеные

4.Овощи отварные, припущенные, жареные, тушеные, запечённые 5.Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные, из яиц и творога V.Сладкие блюда

1. Горячие

2. Холодные VI.Фрукты VII.Горячие напитки

Для подбора посуды используйте действующие примерные «Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем» (УТВЕРЖДЕНЫ приказом Министерства торговли СССР от 9 февраля 1973 года N 38).

Вариант 2. Способ подачи блюд «в обнос».

Меню:

Холодные блюда и закуски: Икра паюсная с лимоном Ассорти мясное с гарниром Салат рыбный

Горячие закуски: Солянка сборная мясная *Первые блюда:*

Суп-пюре из печени

Борщ украинский с пампушками

Вторые блюда:

Рыба, тушеная в томате с овощами

Бифштекс с яйцом с гарниром баклажаны жаренные Поджарка из баранины с картофелем отварным Голубцы овощные с соусом сметанным

Сладкие блюда:

Желе смородиновое Салат фруктовый *Горячие напитки:*

Кофе по-восточному Чай с вареньем *Холодные напитки:*

Фруктовая вода Сок апельсиновый

Алгоритм: *Подача блюд «в обнос».* Суть данного способа заключается в том, что заказанная продукция (закуски, промежуточные блюда, супы, основные блюда) подаются гостю официантом с левой стороны, при этом официант держит посуду с блюдом через льняную салфетку на левой руке, а правой, используя ложку и вилку большие, перекладывает порцию гостю, получив согласие.

Последовательность подачи блюд.

I. Холодные блюда и закуски

1. Икра зернистая осетровых рыб, паюсная, лососевых рыб, масло сливочное, овощи натуральные, рыба малосольная, отварная, заливная, под майонезом, под

маринадом, рыбная гастрономия и консервы в масле, сельдь натуральная и с гарниром, салаты рыбные, нерыбные продукты моря (раки, креветки, крабы, омары и др.)

2. Мясо отварное, заливное, копчености, мясная гастрономия, мясо жареное, ассорти мясное, салаты мясные
 3. Птица отварная, птица и дичь заливные, фаршированные, жареные, ассорти из птицы и дичи, салаты из птицы и дичи
 4. Салаты из овощей, винегреты, соленья и маринады, грибные закуски, сыр
- II. Горячие закуски**

1. Рыбные
2. Мясные
3. Из птицы и дичи
4. Из овощей, грибов
5. Яичные
6. Мучные
7. **Супы** 1.Прозрачные 2.Супы-пюре 3.Заправочные 4.Молочные 5.Холодные 6.Сладкие

8. Вторые горячие блюда

9. Рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, запечённая
 10. Мясо отварное, припущенное, жареное в соусе, жареное натуральное, тушеное, запечённое
3. Птица и дичь: птица отварная, припущенная, фаршированная, птица и дичь жареные, тушеные

4. Овощи отварные, припущенные, жареные, тушеные, запечённые

5. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные, из яиц и творога

V. Сладкие блюда

1. Горячие

2. Холодные

VI. Фрукты VII. Горячие напитки

Для подбора посуды используйте действующие примерные «Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем» (УТВЕРЖДЕНЫ приказом Министерства торговли СССР от 9 февраля 1973 года N 38).

Вариант 3. Способ подачи - при помощи подсобного стола.

Меню:

Холодные блюда и закуски:

Сыр швейцарский Масло сливочное

Салат - Коктейль рыбный Салат столичный

Горячие закуски:

Грибы в сметане

Первые блюда:

Бульон из кур прозрачный с гренками Рассольник ленинградский

Вторые блюда:

Скумбрия, припущенная с гарниром рис отварной и соусом белым

Осетрина на гриле с картофелем, жаренным и соусом - майонез с корнишонами Филе со сложным гарниром и соусом красным с вином

Шашлык по-карски с овощами и соусом ткемали Пудинг рисовый

Сладкие блюда:

Арбуз Гурьевская каша

Горячие напитки:

Кофе по-варшавски Горячий шоколад *Холодные напитки:*

Кофе глясе

Коктейль фруктовый

Алгоритм: *Поддача блюд с помощью подсобного стола.* При данном способе обслуживания требуется приставной стол, высота которого должна соответствовать высоте гостевого стола. Заказанные блюда вначале предъявляются гостям, а затем официант перекладывает (порционирует), гарнирует, украшает и подает тарелки с блюдами гостям обычным способом (с правой или левой стороны) с учетом удобства гостей. В зарубежной практике возможна иная ситуация. Столик, сервированный блюдом подвозится к гостевому столу и гость (гости) самостоятельно перекладывают блюда на свои тарелки, используя приборы для перекладывания.

Последовательность подачи блюд.

I. Холодные блюда и закуски

1. Икра зернистая осетровых рыб, паюсная, лососевых рыб, масло сливочное, овощи натуральные, рыба малосольная, отварная, заливная, под майонезом, под маринадом, рыбная гастрономия и консервы в масле, сельдь натуральная и с гарниром, салаты рыбные, нерыбные продукты моря (раки, креветки, крабы, омары и др.)
2. Мясо отварное, заливное, копчености, мясная гастрономия, мясо жареное, ассорти мясное, салаты мясные
3. Птица отварная, птица и дичь заливные, фаршированные, жареные, ассорти из птицы и дичи, салаты из птицы и дичи
4. Салаты из овощей, винегреты, соленья и маринады, грибные закуски, сыр

II. Рыбные

III. Мясные

IV. Из птицы и дичи

V. Из овощей, грибов

VI. Яичные

VII. Мучные

VIII. Супы 1.Прозрачные 2.Супы-пюре 3.Заправочные 4.Молочные 5.Холодные 6.Сладкие

IX. Вторые горячие блюда

X. Рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, запечённая

XI. Мясо отварное, припущенное, жареное в соусе, жареное натуральное, тушеное, за
печённое 3.Птица и дичь: птица отварная, припущенная, фаршированная, птица и дичь
жареные, тушеные

4.Овощи отварные, припущенные, жареные, тушеные, запечённые 5.Блюда из круп, бобовых,
макаронных изделий, мучные, из яиц и творога V.Сладкие блюда

1. Горячие

2. Холодные

3. VI.Фрукты VII.Горячие напитки

Для подбора посуды используйте действующие примерные «Нормы оснащения предприятий
общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем»
(УТВЕРЖДЕНЫ приказом Министерства торговли СССР от 9 февраля 1973 года N 38).

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
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 непринципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы, допущено не более 2 неточностей непринципиального 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
плохо	Задание не выполнено, необходима дополнительная подготовка

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Основная литература:

1. Васюкова Анна Тимофеевна. Технология продукции общественного питания : Учебник / Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ); Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). - 4. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 496 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-05206-4., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875670&idb=0>.
2. Васюкова Анна Тимофеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ); Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). - 5. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 416 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-04964-4., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875419&idb=0>.
3. Сологубова Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Г. С. Сологубова. - 4-е изд. ; испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2023. - 396 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15237-1. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=847000&idb=0>.

Дополнительная литература:

1. Радченко Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Радченко Л. А. - Москва : КноРус, 2023. - 321 с. - Режим доступа: book.ru. - ISBN 978-5-406-11167-3., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=849547&idb=0>.
2. Зайко Галина Михайловна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2021. - 560 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - ISBN 978-5-16-004718-8., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=791590&idb=0>.
3. Авроров В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие / В. А. Авроров. - Москва : Юрайт, 2023. - 548 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15040-7. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=847142&idb=0>.
4. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2023. - 719 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-12853-6. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=839868&idb=0>.
5. Федцов Владимир Георгиевич. Культура ресторанного сервиса : Учебное пособие / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. - 9. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 248 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-04308-6., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875339&idb=0>.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : Практическое пособие / Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). - 7. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 208 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-05237-8., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875541&idb=0>.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины):

1. Кулинарный портал «Еда» - <http://www.eda-server.ru/>
2. Кулинарный портал «Гастрономъ» - <http://www.gastronom.ru/>
3. MSWindows 7
4. MicrosoftOffice 2007 Профессиональный
5. KasperskyEndpointSecurity 10 forWindows
6. Консультант Плюс

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащены мультимедийным оборудованием (проектор, экран), техническими средствами обучения, компьютерами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению подготовки/специальности 43.03.03 - Гостиничное дело.

Автор(ы): Бердникова Ольга Александровна.

Заведующий кафедрой: Ефремова Марина Владимировна, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 12.11.2024, протокол № 5.