

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 и технологии ресторанной деятельности

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.04.01.02 Организация и технологии ресторанной деятельности 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-3: Способен организовать формирование и внедрение корпоративных стандартов, обеспечивающих эффективные техники и технологии обслуживания	<p>ПКР-3.1: Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПКР-3.2: Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>ПКР-3.3: Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p>	<p>ПКР-3.1:</p> <p>Знать стандарты и регламенты процессов обслуживания в ресторанной деятельности</p> <p>Уметь применять стандарты и регламенты процессов обслуживания в ресторанной деятельности</p> <p>Владеть навыками применения стандартов и регламентов процессов обслуживания в ресторанной деятельности</p> <p>ПКР-3.2:</p> <p>Знать стандарты и регламенты процессов обслуживания в ресторанной деятельности</p> <p>Уметь внедрять стандарты и регламенты процессов обслуживания в ресторанной деятельности</p> <p>Владеть навыками внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в ресторанной деятельности</p> <p>ПКР-3.3:</p> <p>Знать требования к ресторанам в</p>	<p>Собеседование</p> <p>Тест</p> <p>Практическое задание</p>	<p>Зачёт:</p> <p>Контрольные вопросы</p>

		<p>соответствии с Положением о классификации гостиниц в РФ</p> <p>Уметь применять требования к ресторанам в соответствии с Положением о классификации гостиниц в РФ</p> <p>Владеть навыками применения требований к ресторанам в соответствии с Положением о классификации гостиниц в РФ</p>		
ПКР-4: Способен применить современные технологии для организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания	<p>ПКР-4.1: Осуществляет проведение мероприятий по организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания</p> <p>ПКР-4.2: Использует нормативно-правовые документы и стандарты при организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания</p>	<p>ПКР-4.1:</p> <p>Знать основы организации и современные технологии ресторанной деятельности в гостиницах</p> <p>Уметь планировать мероприятия по организации ресторанной деятельности в гостиницах и применять современные технологии ресторанной деятельности</p> <p>Владеть навыками планирования мероприятий по организации ресторанной деятельности в гостиницах и применения современных технологий ресторанной деятельности</p> <p>ПКР-4.2:</p> <p>Знать нормативно- правовые документы и стандарты ресторанной деятельности</p> <p>Уметь применять нормативно-правовые документы и стандарты ресторанной деятельности</p> <p>Владеть навыками применения нормативно-правовых документов и стандартов ресторанной деятельности</p>	<p>Собеседование</p> <p>Тест</p> <p>Практическое задание</p>	<p>Зачёт:</p> <p>Контрольные вопросы</p>

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная
Общая трудоемкость, з.е.	3
Часов по учебному плану	108
в том числе	
аудиторные занятия (контактная работа):	
- занятия лекционного типа	32
- занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы)	32
- КСР	1
самостоятельная работа	43
Промежуточная аттестация	0 Зачёт

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/лабораторные работы), часы	Всего	
	0 ф 0	0 ф 0	0 ф 0	0 ф 0	0 ф 0
Тема 1 Классификация предприятий общественного питания.	13	4	2	6	7
Тема 2 Общие требования к предприятиям общественного питания и государственное регулирование их деятельности	16	4	4	8	8
Тема 3 Особенности организации и технология деятельности ресторанов в гостиничных комплексах	22	8	8	16	6
Тема 4 Системы питания в гостиницах и типы меню ресторанов	20	6	6	12	8
Тема 5. Технология снабжения, хранения и производства продукции в ресторанах	20	6	6	12	8
Тема 6. Технология обслуживания в ресторанах. Специальные формы обслуживания	16	4	6	10	6
Аттестация	0				
КСР	1			1	
Итого	108	32	32	65	43

Содержание разделов и тем дисциплины

Тема 1. Классификация предприятий общественного питания.

Рестораны и ресторанные комплексы: характеристика и задачи. Тенденции развития отечественной и зарубежной ресторации

Тема 2. Общие требования к предприятиям общественного питания и государственное регулирование их деятельности. Требования к материально-технической базе, программа производственного контроля

Тема 3. Особенности организации и технология деятельности ресторанов в гостиничных комплексах.

Структура, кадровый

состав и технология работы служб (цехов) ресторанов

Тема 4. Системы питания в гостиницах и типы меню ресторанов. Формы меню, виды меню, требования к меню.

Тема 5. Технология снабжения, хранения и производства

продукции в ресторанах. Приемка пищевого сырья, условия и сроки хранения пищевого сырья, товаросопроводительные документы, организация работы цехов.

Тема 6. Технология обслуживания в ресторанах. Специальные формы обслуживания. Формы и методы обслуживания. Культура обслуживания. Показатели качества услуг.

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 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:

Технология ресторанной деятельности, <https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=11263>.

Иные учебно-методические материалы:

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.

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

5.1 Типовые задания, необходимые для оценки результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости с указанием критериев их оценивания:

5.1.1 Типовые задания (оценочное средство - Собеседование) для оценки сформированности 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?

5.1.2 Типовые задания (оценочное средство - Собеседование) для оценки сформированности 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

Критерии оценивания (оценочное средство - Собеседование)

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

5.1.3 Типовые задания (оценочное средство - Тест) 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?

1. Заведующий производством
2. Повар

3. Официант

Тест 2. Какие виды услуг общественного питания подлежат сертификации:

1. услуги питания (ресторанов, кафе, столовых, баров, закусочных и других предприятий общественного питания, предприятий общедоступной сети);
2. услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
3. услуги по реализации кулинарной продукции.
4. все ответы верны

5.1.4 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ПКР-4:

Тест 1. Что относится к технологическим линиям рыбного цеха:

- а. Линия обработки рыбы частиковых пород
- б. Линия обработки рыбы осетровых пород
- с. Все ответы верны

Тест 2. Что относится к линиям холодного цеха:

- а. Линия производства сульфитированного картофеля
- б. Линия приготовления первых блюд
- с. Линия приготовления холодных блюд и закусок

Критерии оценивания (оценочное средство - Тест)

Оценка	Критерии оценивания
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

5.1.5 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) 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.

5.1.6 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) 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/>). 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-CHTOBY- PRIVLECH-V-RESTORAN-OTELYA-GOSTEY-IZ-GORODA-PRIHODITSYA-LOMAT](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-](https://welcometimes.ru/opinions/servis-v-restorane-pri-otele-особенности-стандарты-обслуживания)

OSOENNOSTI-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.

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

Оценка	Критерии оценивания
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
плохо	Задание не выполнено, , необходима дополнительная подготовка

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

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения 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 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	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания в полном	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с отдельными несущественными	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов

			полном объеме	объеме, но некоторые с недочетами	с недочетами .	недочетам и, выполнен ы все задания в полном объеме	
<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 некоторым и недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторым и недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрирован 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 - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ПКР-3

1. Понятие и виды ресторанов
2. Общая характеристика ресторанного бизнеса
3. Ресторанный бизнес и его развитие

4. Классификация ресторанов
5. Принципы функционирования ресторанов
6. Разработка концепции ресторана
7. Рестораны в гостиничных комплексах и их роль в организации питания туристов
8. Режим работы ресторана гостиничного комплекса
9. Виды деятельности ресторанов
10. Оптимальные условия труда работников ресторана
11. Технология снабжения в ресторанах
12. Технология хранения и производства продукции в ресторанах

5.3.2 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ПКР-4

1. Технологии ресторанного сервиса в гостиницах
2. Технология работы подразделений (цехов) ресторана
3. Классификация услуг предприятий общественного питания
4. Качество обслуживания в гостиничных ресторанах
5. Требования к качеству услуг предприятий общественного питания
Место ресторана в ОСУ гостиницы
6. Виды питания в гостиничных ресторанах
7. Банкетная деятельность ресторанов
8. Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания
9. Показатели культуры обслуживания в ресторанах
10. Ассортиментная политика ресторанов
11. Современные тренды в ресторанной кухне. Молекулярная гастрономия.
Авангардная кухня
12. Назначение и правила составления меню ресторанов
13. Карта вин ресторана
14. Карта коктейлей ресторана
15. Технология работы подразделений (цехов) ресторана

Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольные вопросы)

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно»
не зачтено	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»

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

Основная литература:

1. Быстров Сергей Александрович (Санкт-Петербургский государственный университет). Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : Учебник / Санкт-Петербургский государственный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 536 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-012812-2. - ISBN 978-5-16-101118-8., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=890008&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>.

Дополнительная литература:

1. Милл Роберт Кристи. Управление рестораном : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер; Учебник. - 3-е изд. - Москва : Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 535 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-238-01589-7., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=593435&idb=0>.
2. 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>.
3. 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>.
4. Домарецкий Виталий Афанасьевич. Технология продуктов общественного питания : Учебное пособие. - 2-е изд. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2021. - 395 с. - Среднее профессиональное образование. - ISBN 978-5-00091-488-5. - ISBN 978-5-16-109335-1. - ISBN 978-5-16-013351-5., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=741141&idb=0>.
5. Джум Татьяна Александровна (Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л). Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : Учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1. - Москва : Издательство "Магистр", 2024. - 528 с. - (Бакалавриат). - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0369-0. - ISBN 978-5-16-102615-1. - ISBN 978-5-16-010896-4., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=890147&idb=0>.
6. Джум Татьяна Александровна. Санитария и гигиена питания : Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л; ЗАКРЫТ Российский государственный торгово-экономический университет, Краснодарский ф-л; Кубанский государственный технологический университет. - Москва : Издательство "Магистр", 2021. - 544 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-9776-0475-8. - ISBN 978-5-16-106537-2. - ISBN 978-5-16-013850-

3., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=740430&idb=0>.

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

- 1 Операционная система Microsoft Windows
- 2 Прикладное программное обеспечение Microsoft Office Professional
- 3 Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru>

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.