

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

(факультет / институт / филиал)

УТВЕРЖДЕНО
решением Ученого совета ННГУ
протокол от
«16» июня 2021 г. № 8

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, заочная

Нижегород
2021 год

Место дисциплины в структуре ООП

1. Дисциплина «Организация питания в гостиничных комплексах» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Дисциплины (модули) по выбору, в соответствии с типом задач профессиональной деятельности» Блок 2. Организационно-управленческий модуль (Б1.В.ДВ.04.02.02) 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-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	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.	тест, контрольная работа
ПКР-2. Способен оценивать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы	ПКР-2.1. Осуществляет сбор и анализ данных о доходах и расходах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ПКР-2.2. Проводит	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	тест, практические задания

гостеприимства и общественного питания	анализ деятельности и оценивает эффективность работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ПКР-2.3. Вырабатывает управленческие решения на основе результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	процесса обслуживания, организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных; обслуживание приемов и банкетов. Уметь обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть навыками применения в практической деятельности результатов оценки эффективности деятельности предприятий питания; навыками разработки мероприятий по совершенствованию процесса организации и управления предприятием питания.	
--	---	---	--

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения
Общая трудоемкость	5 ЗЕТ	3 ЗЕТ	5 ЗЕТ
Часов по учебному плану	180		180
в том числе			
аудиторные занятия (контактная работа):	66		18
- занятия лекционного типа	32		8
- занятия семинарского типа	32		8
КСР	2		2
самостоятельная работа	78		153
Промежуточная аттестация – экзамен	36		9

3.2. Содержание дисциплины

	Всего (часы)	в том числе				Самостоя тельная работа
		Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы				
		из них				

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины													обучающегося, часы	
	Очная	Очно-заочная Заочная	Очная	Очно-заочная Заочная	Очная	Очно-заочная Заочная	Очная	Очно-заочная Заочная	Очная	Очно-заочная Заочная	Очная	Очно-заочная Заочная	Очная	Очно-заочная Заочная
Тема 1 Введение. Предмет, цель, задачи дисциплины	10	10	2	1	2					4	1	8		9
Тема 2 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологическое оборудование	19	19	2	1	2					4	1	8		18
Тема 3. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции	19	19	4	1	4					8	1	8		18
Тема 4. Организация питания в местах проживания туристов.	21	21	4	2	4		1			8	3	8		18
Тема 5. Организация питания туристов вне мест проживания.	20	20	4	1	4		1			8	2	8		18
Тема 6. Организация питания туристов на транспорте.	21	21	4	1	4		2			8	3	8		18
Тема 7. Культура ресторанного сервиса. Реклама на предприятиях общественного питания.	20	20	4	1	4		1			8	2	8		18
Тема 8. Русская кухня: её индивидуальность и универсальность	19	19	4		4		1			8	1	12		18
Тема 9. Иностранный туризм. Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов.	20	20	4		4		2			8	2	12		18
Итого	142	169	32	8	32		8			64	16	78		153
КСР	2	2												
Экзамен	36	9												

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.

На проведение практических занятий (семинарских занятий) в форме практической подготовки отводится 16 часов (очная форма) и 4 часа (заочная форма).

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем ОП: ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного

питания; обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;

- компетенций ПКР-1 - Способен организовывать процесс оказания услуг предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКР-2 - Способен оценивать экономическую эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

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.

Задания для контрольной работы «ПКР-1»

Опишите 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.
5. Изобразите схему зала с расстановкой мебели и оборудования.
6. Подберите необходимую посуду и столовые приборы для потребителей.
7. Опишите 2 варианта сервировки в зависимости от времени суток.
8. В соответствии с выбранным методом обслуживания укажите состав обслуживающего персонала, требования к персоналу.

Перечень тем для выполнения задания

1. Ресторан при гостинице (***).

2. Бар в 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 (***).

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 (модулю), включающий:

5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине

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 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 отдельными незначительными 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 владения материалом.	При решении стандартных задач не продемонстрированы	Имеется минимальный набор	Продemonстрированы базовые навыки	Продemonстрированы базовые навыки	Продemonстрированы навыки при решении	Продemonстрирован творческий подход к

	Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	сформированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	при решении стандартных задач без ошибок и недочетов.	нестандартных задач без ошибок и недочетов.	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»

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. Дать схему организации уборки торговых залов в зависимости от покрытия полов.	<i>ПКР-1</i>
2. Подготовка персонала к обслуживанию, требования к личной гигиене, внешнему виду: стиль, имидж. Инструктаж обслуживающего персонала.	<i>ПКР-1</i>
3. Перечислить приемы накрытия столов скатертями и складывания салфеток.	<i>ПКР-2</i>
4. Составление композиций из цветов и использование аксессуаров для оформления столов.	<i>ПКР-2</i>
5. Правила сервировки столов для различных видов обслуживания.	<i>ПКР-2</i>
6. Музыкально – развлекательные программы: шоу – программы, варьете, мюзик-холл, концерт, обозрение,	<i>ПКР-2</i>

тематический вечер, музыкальные программы, их характеристика.	
7. Техническое обеспечение музыкально - развлекательных программ.	<i>ПКР-1</i>
8. Раскрыть основные этапы подготовки торговых помещений к обслуживанию.	<i>ПКР-1</i>

5.2.2. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции ПКР-1

1. Какие цеха относятся к заготовочным:

- +а. Овощной
- b. Холодный
- +с. Цех обработки зелени
- d. Мучной

2. Где следует размещать заготовочные цеха?

- a. Рядом с торговой группой помещений
- +b. Рядом со складскими помещениями
- c. Рядом с моечной столовой посуды
- +d. Рядом с загрузочной площадкой

3. Укажите основные технологические участки в овощном цехе гостиницы:

- +а. Участок обработки картофеля и корнеплодов
 - b. Участок приготовления крахмала
 - c. Линия производства сульфитированного картофеля
4. Бесцеховая структура производства организуется на предприятиях:
- +а. С небольшим объемом производственной программы
 - b. Работающих на сырье
 - c. Заготовочных

5. Укажите санитарные требования к производственному персоналу

- +а. Наличие санобуви и обуви
- +b. Подтверждение санитарных знаний
- +с. Выполнение личной, производственной гигиены и санитарии
- d. Знание технологии приготовления блюд

6. Цех, предназначенный для обработки картофеля, корнеплодов, капусты сезонных овощей, зелени – это:

- a. Мясной цех
- +b. Овощной цех
- c. Рыбный цех
- d. Птицегайтовой цех

7. Бракераж – это:

- +а. Комиссионная оценка качества кулинарной продукции по органолептическим показателям с отбраковкой некачественных блюд и изделий
- b. Деятельность предприятия по обеспечению требуемого качества продукции
- c. Подтверждение качества продукции

8. Что относится к технологическим линиям рыбного цеха:

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

9. Что относится к линиям холодного цеха:

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

10. Повар III разряда:

- a. Как правило, является бригадиром или старшим поваром и отвечает за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд, следит за

соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.

b. Готовит и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки.

c. Готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассирует овощи, томат-пюре.

+d. Подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.)

Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции ПКР-2

1.Класс предприятия общественного питания - это:

+a. Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания

b. Предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащенностью

c. Предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия

2.Предприятие общественного питания по организации питания и (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки – это:

a.Ресторан

+b.Кафе

c.Бар

d.Закусочная

3.Какому классу предприятий соответствует определение: «определенный выбор услуг, предоставляемых потребителям, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного изготовления, характерный для ресторанов, широкий или специализированный ассортимент напитков и коктейлей, в том числе заказных и фирменных для баров, гармоничность и комфортность интерьера»?

a.«Люкс»

b.«Высший»

+c.«Первый»

4.Предприятие (цех) общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам - это:

+a. Заготовочное предприятие питания

b. Доготовочное предприятие питания

5.Какие типы предприятий делятся на три класса – «люкс», «высший» и «первый»?

+a. Рестораны

b. Кафе

+c. Бары

6.Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели – это:

a. Ресторан

b. Кафе

c. Бар

+d. Столовая

7.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

8. Услуга по реализации продукции общественного питания и покупных товаров вне предприятия, в том числе в раздаточных и доготовочных предприятиях общественного питания, в летних кафе, филиалах, магазинах кулинарии и отделах кулинарии относится к:

- a. Услугам по организации потребления продукции общественного питания и обслуживанию
- b. Услугам по организации досуга

+c. Услугам по реализации продукции общественного питания

9. По обслуживаемому контингенту и интересам потребителей столовые различают:

a. Столовые, реализующие блюда, изделия и напитки массового спроса; вегетарианские, диетические

+b. Школьные, студенческие, офисные и др.

c. Столовые, работающие на сырье, на полуфабрикатах (догоотовочные), столовые смешанного типа, столовые-раздаточные

10. 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

5.2.3. Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенции ПКР-2

Задание 1. Практические задания

Задание 1. Опишите 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

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

III. Супы

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

IV. Вторые горячие блюда

1. Рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, запечённая
2. 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
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

III. Супы

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

IV. Вторые горячие блюда

1. Рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, запечённая
2. 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

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

1. Рыбные
2. Мясные
3. Из птицы и дичи
4. Из овощей, грибов

5. Яичные

6. Мучные

III. Супы

1. Прозрачные

2. Супы-пюре

3. Заправочные

4. Молочные

5. Холодные

6. Сладкие

IV. Вторые горячие блюда

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

2. 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

Задача 2. Опишите 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, жареным 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: *Подача 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

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, 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

III. Супы

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

IV. Вторые горячие блюда

1. Рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, запечённая
 2. 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, тушенная 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

III. Супы

1. Прозрачные

2. Супы-пюре

3. Заправочные

4. Молочные

5. Холодные

6. Сладкие

IV. Вторые горячие блюда

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

2. 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

П. Горячие закуски

1. Рыбные

2. Мясные

3. Из птицы и дичи

4. Из овощей, грибов

5. Яичные

6. Мучные

III. Супы

1. Прозрачные

2. Супы-пюре

3. Заправочные

4. Молочные

5. Холодные

6. Сладкие

IV. Вторые горячие блюда

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

2. 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).

6.2.4. Темы курсовых работ, эссе, рефератов

Темы рефератов

1. Исторический аспект развития предприятий питания.

2. Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране.

3. Состояние массового питания в туристских регионах.

4. Особенности деятельности предприятий питания в мире.

5. Анализ соблюдения действующих Правил оказания услуг питания на конкретных примерах.

6. Классификация услуг ОП за рубежом и требования к ним.

7. Анализ организации обслуживания в предприятии ОП (на конкретном примере).

8. Размещение предприятий ОП в гостиничных комплексах.

9. Интерьеры залов предприятий ОП.

10. Оборудование торговых помещений.

11. Новые виды столовой посуды.

12. Новые виды столовых приборов.

13. Новые виды столового белья.

14. Информационное обеспечение торгового процесса.

15. Карта меню, особенности её составления (на конкретном примере).

16. Карта вин, принципы составления (на конкретном примере).

17. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.

18. Этикет еды – общие правила потребления блюд.

19. Современные методы подачи блюд.

20. Правила обслуживания.

21. Новые формы расчета за питание, чаевые.
22. Дипломатические приемы и банкеты.
23. Неофициальные приемы и банкеты.
24. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.
25. Комбинированные банкеты.
26. Организация обслуживания в гостиницах (на конкретном примере).
27. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
28. Виртуальные предприятия питания.
29. Концептуальные предприятия питания.
30. Кейтеринг.
31. Мерчендайзинг в общественном питании.
32. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
33. Документальное оформление питания групповых и индивидуальных туристов.
39. Договорные взаимоотношения турфирм с предприятиями питания.
40. Контроль в общественном питании в стране и за рубежом.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. 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>
2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование) // Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/470666>

б) дополнительная литература:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 719 с. — (Высшее образование) // Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/448447>
2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 816 с. - ISBN 978-5-394-03339-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092972>
3. 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>
4. Глущенко, И.В. Общепит. Микоян и советская кухня / И. В. Глущенко ; Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики». — 3-е изд. (эл.). — Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf: 241 с.). — Москва : Изд. дом Высшей школы экономики, 2019. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1040840>
5. Журнал «Питание и общество» // Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980

в) 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

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.с.н., доцент кафедры торгового дела

Журавлева Н.Ю.

Рецензент (ы) _____

Заведующий кафедрой _____

Программа одобрена на заседании методической комиссии
института экономики и предпринимательства
от «15» марта 2021 года, протокол № 3