Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
д.юр.н., доц. Васильева Н.В.

_____

26.06.2023г.

Рабочая программа дисциплины
Б1.У.10. Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм
Направленность (профиль): Туристский и гостиничный бизнес
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная, заочная

	Очная ФО	Заочная ФО
Курс	2	2
Семестр	21-22	21
Лекции (час)	46	16
Практические (сем, лаб.) занятия (час)	50	0
Самостоятельная работа, включая подготовку к экзаменам и зачетам (час)	84	164
Курсовая работа (час)		
Всего часов	180	180
Зачет (семестр)	21	
Экзамен (семестр)	22	21

Иркутск 2023

Программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению 43.03.02 Туризм .

Авторы Т.П. Головченко, Г.С.Гусакова

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры мировой экономики и экономической безопасности

Заведующий кафедрой О.А. Чепинога

Дата актуализации рабочей программы: 28.06.2024

1. Цели изучения дисциплины

Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков организации производства услуг в ресторане. Формирование у студентов системы знаний и представлений о современных методах организации деятельности ресторана .

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

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Код компетенции по ФГОС ВО	Компетенция
ПК-1	Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности
ПК-9	Способен разрабатывать и применять современные технологии обслуживания туристов

Структура компетенции

Компетенция	Формируемые ЗУНы
ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности	З. Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У. Уметь принимать решения об организации туристской деятельности Н. Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности
ПК-9 Способен разрабатывать и применять современные технологии обслуживания туристов	З. Знать современные технологии обслуживания туристов и методы их разработки У. Уметь разрабатывать современные технологии обслуживания туристов Н. Владеть навыками применения современных технологий обслуживания туристов

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Принадлежность дисциплины - БЛОК 1 ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ): Часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Предшествующие дисциплины (освоение которых необходимо для успешного освоения данной): "Основы индустрии гостеприимства"

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зач. ед.,180 часов.

Вид учебной работы	Количество часов (очная ФО)	Количество часов (заочная ФО)
Контактная(аудиторная) работа		
Лекции	46	16

Практические (сем, лаб.) занятия	50	0
Самостоятельная работа, включая подготовку к экзаменам и зачетам	84	164
Всего часов	180	180

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

5.1. Содержание разделов дисциплины

Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семе-стр	Лек-ции	Семинар Лаборат. Практич.	Само-стоят. раб.	В интера-ктивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
1	Теория и практика ресторанного сервиса для туристов	21	2	0	20		контрольная работа №1. сообщение
2	Технологии ресторанного сервиса	21	2	0	20		контрольная работа №2
3	Национальные особенности организации питания туристов	21	2	0	22		контрольная работа №3
4	Формы организация питания туристов	21	2	0	22		контрольная работа № 4
5	Организация производства кулинарной продукции в ресторане	21	2	0	20		контрольная работа №5
6	Организация реализации кулинарной продукции в ресторане	21	2	0	20		контрольная работа №6
7	Организация потребления кулинарной продукции и напитков в ресторане	21	2	0	20		контрольная работа №7
8	Эффективные методы организации питания туристов	21	2	0	20		проект
	ИТОГО		16		164		

Очная форма обучения

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семе-стр	Лек-ции	Семинар Лаборат. Практич.	Само-стоят. раб.	В интера-ктивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
1	Теория и практика ресторанного сервиса для туристов	21	6	2	10		контрольная работа №1
2	Технологии ресторанного сервиса	21	6	4	10		контрольная работа №2

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семе-стр	Лек-ции	Семинар Лаборат. Практич.	Само-стоят. раб.	В интера-ктивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
3	Национальные особенности организации питания туристов	21	6	4	12		контрольная работа №3. сообщение
4	Формы организация питания туристов	21-22	6	4	10		контрольная работа № 4
5	Организация производства кулинарной продукции в ресторане	22	6	12	10		
6	Организация реализации кулинарной продукции в ресторане	22	6	10	10		контрольная работа №6
7	Организация потребления кулинарной продукции и напитков в ресторане	22	6	10	10		контрольная работа №7
8	Эффективные методы организации питания туристов	22	4	4	12		контрольная работа №5. проект
	ИТОГО		46	50	84		

5.2. Лекционные занятия, их содержание

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
1	Основы ресторанного сервиса	Организация ресторанной деятельности в современных социально-экономических условиях. Рестораны и рестораторы, вошедшие во всемирную историю ресторанного сервиса.
1	Организация работы сотрудников ресторана	Правила сервиса, стандарты поведения и внешнего вида, кадровая структура ресторана, профессии и должности в ресторане. Должностные обязанности, стандарты.
2	Этапы обслуживания гостей в ресторане	Технологическое описание этапов обслуживания. Методы организации труда официантов.
2	Правила сервировки	Фарфор и фаянс –лицо ресторана. Фарфоровая и фаянсовая посуда. Ассортимент, характеристика, назначение. Фарфоровая и фаянсовая посуда. Металлическая посуда и приборы. Столовые приборы. Ассортимент, характеристика, назначение. Столовый металл и текстиль – стиль ресторана. Выбор текстиля в зависимости от уровня и класса ресторана. Текстильные комплименты.
2	Правила подачи блюд	Классификация блюд. Требования к температуре, внешнему виду блюд. Выбор соответствующей посуды и приборов для подачи блюд. Правила подачи блюд.
2	Правила подачи напитков	Виды напитков. Карта бара. Карта вин. Правила подачи. Основы энологии. Сомелье. Барная Стеклянная посуда и инвентарь. Ассортимент характеристика, назначение.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
3	Кухни народов мира	Национальные блюда разных стран. Виды стейков. Сорта Сыра. Виды салатов. Типы пасты.
3	Организация питания иностранных туристов	Национальные особенности организации питания туристов, приезжающих в Иркутск. Современные тенденции в национальной кулинарии. Предпочтения туристов из разных стран.
4	Типы, формы, методы обслуживания в ресторане	Типы, формы, методы обслуживания в ресторане
4	Организация питания туристов во время проживания в гостинице	Типы завтраков по ГОСТу, типы завтраков св международной практике. Наполнение завтраков. Эффективные формы обслуживания туристских групп. Рум-сервис. Типы гостиничных тарифов от наполнения услугами питания.
4	Организация банкетов	Виды банкетного обслуживания. Классический банкет, банкет с неполным обслуживание,фуршет, коктейль.
5	Нормативно правовая база организации ресторанной деятельности	Процедурные аспекты, нормативное обеспечение. ГОСТы, САНПИН. Роспотребнадзор, ХАССП.
5	Технологические циклы производства кулинарной продукции	Три основные функции ресторана, как предприятия общественного питания: организация производства кулинарной продукции, ее реализация, организация потребления. Организация производства кулинарной продукции в ресторане. Этапы технологического цикла производства кулинарной продукции. Сырье, полуфабрикат, готовая продукция.
5	Оборудование кухни ресторана.	Организация работы основных и вспомогательных производственных цехов . Оборудование кухни, его функции.
5	Производство готовой кулинарной продукции	Обработка и производство готовой кулинарной продукции. Брутто, нетто, ТТК.
6	Организация функционирования помещений ресторана.	Торговые, производственные и вспомогательные е помещения ресторана. Оборудование торговых помещений Торговые, производственные и вспомогательные помещения ресторана. Требования к размещению гостей. Мебель. Пожарная безопасность. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях.
7	Меню ресторана	Назначение и принципы составления меню. Оперативное планирование различных видов меню. Характеристика меню для потребителя.
7	Концепция ресторана	Концепция ресторана. Дополнительные услуги ресторана. Специальные предложения для гостей ресторана. Организация банкетных, тематических мероприятий. Технология проведения мастер-классов.
7	Типы и классы ресторанов	Типы ресторанов. Факторы, влияющие на определение типа ресторана. Традиционные, полносервисные рестораны. Специализированные, тематические рестораны. Классы и

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
		категории ресторанов. Методики оценки ресторанного сервиса. Звезды Мишлен.
8	Эффективные методы организации питания туристов	Эффективные методы организации питания туристов. Питание групп и индивидуальных туристов. Типы ресторанов в городе. Интересные ресторанные концепции. Проблемы развития сферы общепита в городе. Отличительные особенности ресторанов города от ресторанов в центральных городах России.

5.3. Семинарские, практические, лабораторные занятия, их содержание

№ раздела и темы	Содержание и формы проведения
1	Теория и практика ресторанного сервиса для туристов.. Характеристика процесса организации ресторанного бизнеса. Ресторанный сервис в Иркутске. История развития ресторанного сервиса в городе. Современное состояние иркутского ресторанного рынка. Организация обслуживания гостей города в ресторанах. Дискуссия
2	Технологии ресторанного сервиса. Этапы обслуживания гостя в ресторане. Шаги сервиса. Бригадный, индивидуальный метод обслуживания. Кросс сейл, Ап сейл в ресторане. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.
3	Национальные особенности организации питания туристов.. Национальные блюда. Особенности питания иностранных туристов в путешествиях.
4	Формы организация питания туристов. Завтраки, обеды, ужины для туристов в ресторанах города. Деловая игра. Завтраки, обеды, ужины для туристов в ресторанах города. Завтраки, обеды, ужины для туристов в ресторанах города. Деловая игра. Деловая игра.
5	Организация производства кулинарной продукции в ресторане. Товарное соседство. Калькуляционная и технологическая карта блюда. Задачи на вычисление брутто, нетто, составление ТТК, характеристики и свойство блюд. Учебная экскурсия, деловая игра.
6	Организация реализации кулинарной продукции в ресторане. Организация функционирования помещений ресторана. Торговые, производственные и вспомогательные е помещения ресторана. Оборудование торговых помещений Торговые, производственные и вспомогательные помещения ресторана. Требования к размещению гостей. Мебель. Пожарная безопасность. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях. Деловая игра
7	Организация потребления кулинарной продукции и напитков в ресторане.. Назначение и принципы составления меню. Типы меню.

№ раздела и темы	Содержание и формы проведения
	Оперативное планирование работы. Отражение концепции ресторана в дополнительных услугах ресторана. Специальные предложения для гостей ресторана. Организация банкетных, тематических мероприятий. Технология проведения мастер-классов. Учебная экскурсия. Деловая игра.
8	Эффективные методы организации питания туристов. Эффективные методы организации питания туристов. Защита проектов

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (полный текст приведен в приложении к рабочей программе)

6.1. Текущий контроль

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУНы: (З.1…З.n, У.1…У.n, Н.1…Н.n)	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
1	1. Теория и практика ресторанного сервиса для туристов	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности	контрольная работа №1	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (макс 5) (20)
2	2. Технологии ресторанного сервиса	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности	контрольная работа №2	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (макс 5) (20)
3	3. Национальные особенности организации питания туристов	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности	контрольная работа №3	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (макс 5) (20)
4		ПК-9	З.Знать современные технологии обслуживания туристов и методы их разработки	сообщение	каждый раздел сообщения оценивается в 5 баллов, макс. 15 баллов (20)
5	4. Формы организация питания туристов	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности	контрольная работа № 4	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (макс 5) (20)

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУНы: (З.1…З.n, У.1…У.n, Н.1…Н.n)	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
				Итого	**100**
6	6. Организация реализации кулинарной продукции в ресторане	ПК-9	З.Знать современные технологии обслуживания туристов и методы их разработки	контрольная работа №6	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (макс 5) (15)
7	7. Организация потребления кулинарной продукции и напитков в ресторане	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У.Уметь принимать решения об организации туристской деятельности	контрольная работа №7	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (макс 5) (25)
8	8. Эффективные методы организации питания туристов	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности Н.Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности	контрольная работа №5	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (макс 5) (10)
9		ПК-9	З.Знать современные технологии обслуживания туристов и методы их разработки У.Уметь разрабатывать современные технологии обслуживания туристов Н.Владеть навыками применения современных технологий обслуживания туристов	проект	6 частей проекта по 5 баллов, 2 части - по 3 балла, одна часть -3 балла. максимально 40 баллов (50)
				Итого	**100**

6.2. Промежуточный контроль (зачет, экзамен)

Рабочим учебным планом предусмотрен Зачет в семестре 21.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ:

1-й вопрос билета (40 баллов), вид вопроса: Тест/проверка знаний. Критерий: Ответить на 20 вопросов, каждый правильный ответ оценивается в 2 балла.

Компетенция: ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности
Знание: Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности
1. Организация работы сотрудников ресторана
2. Основы ресторанного сервиса
3. Типы, формы, методы обслуживания в ресторане
4. Этапы обслуживания гостей в ресторане
Компетенция: ПК-9 Способен разрабатывать и применять современные технологии обслуживания туристов
Знание: Знать современные технологии обслуживания туристов и методы их разработки
5. Кухни народов мира
6. Организация банкетов
7. Организация питания туристов во время проживания в гостинице
8. Особенности организация питания иностранных туристов
9. Правила подачи блюд
10. Правила подачи напитков
11. Правила сервировки

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УМЕНИЙ:

2-й вопрос билета (30 баллов), вид вопроса: Задание на умение. Критерий: Указаны операции, процессы, методы в правильной последовательности 10 баллов, указано не менее 3-х операций, процессов, методов 10 баллов, использованы современные технологии обслуживания 10 баллов..

Компетенция: ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности
Умение: Уметь принимать решения об организации туристской деятельности
Задача № 1. Принять решение о выборе формы обслуживания на завтраке в ресторане отеля в низкий сезон, в отеле проживает 7 гостей.
Задача № 2. Принять решение о выборе формы обслуживания на завтраке группы из 30 туристов из Китая
Задача № 3. Принять решение о выборе формы обслуживания на обеде группы из 30 туристов из Кореи
Задача № 4. Принять решение о выборе формы обслуживания на ужине группы из 10 туристов из Франции. У одного их туристов день рождения
Компетенция: ПК-9 Способен разрабатывать и применять современные технологии обслуживания туристов
Умение: Уметь разрабатывать современные технологии обслуживания туристов
Задача № 5. Составить стандарт подачи горячих напитков во время завтрака с учетом современных технологий обслуживания
Задача № 6. Составить стандарт подачи горячих напитков во время кофе-брейка с учетом современных технологий обслуживания

Задача № 7. Составить стандарт подачи горячих напитков во время обеда с учетом современных технологий обслуживания
Задача № 8. Составить стандарт приема заказа во время обеда с учетом современных технологий обслуживания
Задача № 9. Составить стандарт приема заказа во время ужина с учетом современных технологий обслуживания
Задача № 10. Составить стандарт сервировки стола на ужин с учетом современных технологий обслуживания.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ НАВЫКОВ:

3-й вопрос билета (30 баллов), вид вопроса: Задание на навыки. Критерий: Письменно сформулированное решение изложено логично и последовательно 10 баллов, обоснован выбор форм и методов обслуживания 10 баллов, выбор форм и методов обслуживания соответствует правилам 10 баллов..

Компетенция: ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности
Навык: Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности
Задание № 1. Выбрать и обосновать выбор форм обслуживания для организации работы официантов на банкете туристской группы с учетом указанных условий
Задание № 2. Объяснить название и состав каждого блюда и распределить их по разделам меню с учетом предложенных в условиях блюд
Задание № 3. Объяснить название типа меню и особенности организации работы официантов на мероприятиях ресторана с использованием указанного в условиях типа меню
Компетенция: ПК-9 Способен разрабатывать и применять современные технологии обслуживания туристов
Навык: Владеть навыками применения современных технологий обслуживания туристов
Задание № 4. Организовать обслуживание группы туристов на первом этапе обслуживания в заданных условиях
Задание № 5. Продемонстрировать технологии продаж блюд в процессе обслуживания а ля карт с учетом заданных технологий продаж
Задание № 6. Продемонстрировать технологии сервировки стола на предварительном этапе обслуживания туристов с учетом заданных условий
Задание № 7. Решить проблему в процессе обслуживание группы туристов на втором этапе обслуживания в заданных условиях
Задание № 8. Сформировать меню для туристской группы во время экскурсии (еда с собой) с учетом национальных особенностей туристов и заданных условий

ОБРАЗЕЦ БИЛЕТА

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «БГУ»)

Направление - 43.03.02 Туризм
Профиль - Туристский и гостиничный бизнес
Кафедра мировой экономики и экономической безопасности
Дисциплина - Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания

БИЛЕТ № 1

1. Тест (40 баллов).
2. Составить стандарт подачи горячих напитков во время кофе-брейка с учетом современных технологий обслуживания (30 баллов).
3. Объяснить название и состав каждого блюда и распределить их по разделам меню с учетом предложенных в условиях блюд (30 баллов).

Составитель _____ Т.П. Головченко

Заведующий кафедрой _____ О.А. Чепинога

Рабочим учебным планом предусмотрен Экзамен в семестре 22.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ:

1-й вопрос билета (40 баллов), вид вопроса: Тест/проверка знаний. Критерий: 20 вопросов по 2 балла за правильный ответ.

Компетенция: ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности
Знание: Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности
1. Концепция ресторана
2. Меню ресторана
3. Оборудование кухни ресторана.
4. Технологические циклы производства кулинарной продукции
5. Типы и классы ресторанов
6. Эффективные методы организации питания туристов
Компетенция: ПК-9 Способен разрабатывать и применять современные технологии обслуживания туристов
Знание: Знать современные технологии обслуживания туристов и методы их разработки
7. Нормативно правовая база организации ресторанной деятельности
8. Организация функционирования помещений ресторана.
9. Производство готовой кулинарной продукции

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УМЕНИЙ:

2-й вопрос билета (30 баллов), вид вопроса: Задание на умение. Критерий: правильное решение задачи - 30 баллов.

Компетенция: ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности
Умение: Уметь принимать решения об организации туристской деятельности
Задача № 1. Посчитайте затраты предприятия на приобретение количества сырья, предварительно рассчитав его вес при заданных условиях и нормах отходов.
Задача № 2. Рассчитать площади производственных и торговых помещений ресторана с учетом нормативных требований ГОСТ и заданных условий.
Компетенция: ПК-9 Способен разрабатывать и применять современные технологии обслуживания туристов
Умение: Уметь разрабатывать современные технологии обслуживания туристов
Задача № 3. Определите тип меню, сформулируйте его характеристики и возможности при организации питания тургрупп в предложенном Вам варианте

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ НАВЫКОВ:

3-й вопрос билета (30 баллов), вид вопроса: Задание на навыки. Критерий: правильное выполнение одного задания - 30 баллов.

Компетенция: ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности
Навык: Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности
Задание № 1. Составьте техническое задание в форме таблицы сотруднику для приобретения необходимого оборудования и инвентаря для ресторана с учетом заданных условий
Компетенция: ПК-9 Способен разрабатывать и применять современные технологии обслуживания туристов
Навык: Владеть навыками применения современных технологий обслуживания туристов
Задание № 2. Выберите из предложенного ассортимента барного стекла необходимые бокалы для подачи указанного напитка и расскажите о сортах и видах этого напитка, порекомендуйте закуски и блюда к этому напитку.
Задание № 3. Сделайте предварительную сервировку стол на двух гостей используя предмета текстиля с учетом заданных условий и нормативных требований к использованию текстиля в ресторане согласно ГОСТ
Задание № 4. Сделайте сервировку стол на двух гостей с учетом заданных условий и предложенного меню

ОБРАЗЕЦ БИЛЕТА

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «БГУ»)

Направление - 43.03.02 Туризм
Профиль - Туристский и гостиничный бизнес
Кафедра мировой экономики и экономической безопасности
Дисциплина - Технология и организация обслуживания туристов на предприятиях питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Тест (40 баллов).
2. Определите тип меню, сформулируйте его характеристики и возможности при организации питания тургрупп в предложенном Вам варианте (30 баллов).
3. Сделайте предварительную сервировку стол на двух гостей используя предмета текстиля с учетом заданных условий и нормативных требований к использованию текстиля в ресторане согласно ГОСТ (30 баллов).

Составитель _____ Т.П. Головченко

Заведующий кафедрой _____ О.А. Чепинога

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература:

1. Главчева С. И. Светлана Ивановна, Чередниченко Л. Е. Лариса Евгеньевна Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. учеб. пособие для вузов. рек. УМО по образованию в обл. технологии продукции и организации общественного питания/ С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко.- СПб.: Троицкий мост, 2012.-205 с.
2. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52284.html.— ЭБС «IPRbooks»
3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40877.html.— ЭБС «IPRbooks»

б) дополнительная литература:

1. Артемова Е. Н., Владимирова О. Г. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса. учеб. пособие для вузов/ Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова.- М.: Академия, 2011.-176 с.
2. Погодин К. С. Кирилл Сергеевич Ресторан выездного обслуживания (кейтеринг). с чего начать, как преуспеть. советы владельцам и управляющим/ Кирилл Погодин.- СПб.: Питер, 2012.-[16] с.
3. Ржепка Э.А. Основные термины сферы гостеприимства для студентов, изучающих английский язык.- Иркутск: Изд-во БГУЭП, 2014.- 47 с.// URL: 32851.pdf
4. Милл Роберт Кристи Управление рестораном (3-е издание) [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ РобертКристи Милл— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 536 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/52582.html.— ЭБС «IPRbooks»

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля), включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Для освоения дисциплины обучающемуся необходимы следующие ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

– Сайт Байкальского государственного университета, адрес доступа: http://bgu.ru/, доступ круглосуточный неограниченный из любой точки Интернет

– Портал о ресторанном бизнесе, адрес доступа: http://www.restoranoved.ru. доступ неограниченный

– Российский Союз Туриндустрии, адрес доступа: http://www.rostourunion.ru/. доступ неограниченный

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

Изучать дисциплину рекомендуется в соответствии с той последовательностью, которая обозначена в ее содержании. Для успешного освоения курса обучающиеся должны иметь первоначальные знания в области ресторанного сервиса.

На лекциях преподаватель озвучивает тему, знакомит с перечнем литературы по теме, обосновывает место и роль этой темы в данной дисциплине, раскрывает ее практическое значение. В ходе лекций студенту необходимо вести конспект, фиксируя основные понятия и проблемные вопросы.

Практические (семинарские) занятия по своему содержанию связаны с тематикой лекционных занятий. Начинать подготовку к занятию целесообразно с конспекта лекций. Задание на практическое (семинарское) занятие сообщается обучающимся до его

проведения. На семинаре преподаватель организует обсуждение этой темы, выступая в качестве организатора, консультанта и эксперта учебно-познавательной деятельности обучающегося.

Изучение дисциплины (модуля) включает самостоятельную работу обучающегося.

Основными видами самостоятельной работы студентов с участием преподавателей являются:

• текущие консультации;

• конирольные работы как форма контроля освоения теоретического содержания дисциплин: (в часы консультаций, предусмотренные учебным планом);

Основными видами самостоятельной работы студентов без участия преподавателей являются:

• формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной лектором учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);

• самостоятельное изучение отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям;

• написание сообщений, докладов;

• подготовка к семинарам ;

• выполнение индивидуальных работ по отдельным разделам содержания дисциплин и др.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

В учебном процессе используется следующее программное обеспечение:

– MS Office,

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

В учебном процессе используется следующее оборудование:

– Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза,

– Учебные аудитории для проведения: занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения,

– Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий