

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 15:46:09
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

по выполнению практических работ

по дисциплине

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ СЕРВИСЕ»

Направление подготовки
Направленность (профиль)

43.03.03 Гостиничное дело
Гостиничная деятельность

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск
2022

Содержание

Предисловие	4
1. Наименование и содержание практических занятий	8
Рекомендуемая литература	38

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Предисловие

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» является выявление элементов, которые имеют принципиальное значение для успеха предприятия питания и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер службы питания должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанного оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

Задачами освоения дисциплины является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- изучение гостиничного и ресторанного сервиса, услуг предприятий общественного питания гостиничных комплексов;
- изучение нормативной и технической документации;
- изучение рекомендаций по составлению сбалансированных рационов питания для туристов;
- изучение рекомендаций по питанию детей в туристских учреждениях;
- изучение ключевых факторов, влияющих на рост бизнеса и определяющих успешность заведения и финансовых основ ресторанной индустрии;
- изучить формирование и последовательное прохождение потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана — от поставщиков до конечного потребителя;
- изучить эффективные процедуры закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, а также отмечаются наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат;
- сформировать общие представления технологическому кухонному оборудованию и элементам интерьера ресторанного зала, обслуживанию и ремонту технологического кухонного оборудования, а также комплексной программе энергосбережения;
- анализировать важность обеспечения должного санитарно-гигиенического состояния и безопасности питания.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Наименование практических занятий

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
8 семестр			
1	Способы организации производства продуктов питания Основные элементы процесса производства продуктов питания. Традиционный метод производства. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Централизованные методы производства.	1,5	
1	Способы организации производства напитков Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков. Способы производства и подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	1,5	
2	Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.	1,5	
2	Организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Су-вид Технологический производства с использованием замораживания. Технологический производства продукции с последующим охлаждением. Су-вид (Sous vide) .	1,5	
3	Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания) Факторы, создающие общую атмосферу ресторана. Планировка зоны обслуживания. Элементы сервировки стола. Предметы обстановки зала. Особенности пространственной организации зала. Проектирование баров.	1,5	
4	Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства) Проектирование зоны производства. Требования к рабочим поверхностям. Крепление и размещение оборудования. Внутренняя отделка помещений. Требования к водоснабжению, освещению, канализации и вентиляции. Зона хранения и утилизации отходов. Основные принципы проектирования.	1,5	
5	Продвижение ресторана Процесс продвижения ресторанов. Цели продвижения ресторанов. Стадии процесса продвижения ресторанов. для потребителей. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов. Реклама. Функции рекламы . Типы рекламных кампаний. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы. Справочники «Желтые страницы». Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Личные продажи. Стимулирование продаж. Побудительные стимулы. Основные этапы программы продвижения. Мерчандайзинг. Цели и эффективность мерчандайзинга. Мерчандайзинг напитков. PR	1,5	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	и пabлисити. Осуществление PR-программы.		
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные продукты Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Рыбные продукты Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Молочные продукты Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Свежие и переработанные плоды и овощи. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Вино. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Чай. Кофе. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
8	Особенности питания иностранных туристов из стран Европы Особенности организации питания иностранных туристов. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов из стран Европы	1,5	
8	Особенности питания иностранных туристов из стран Азии, Африки и Северной и Латинской Америки Особенности организации питания иностранных туристов. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов из стран Азии и Северной и Латинской Америки	1,5	
9	Организация и технология детского питания в гостиничных комплексах Организация здорового питания детей и подростков. Характеристика моделей организации детского питания. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ и энергии. Требования к формированию рационов питания детей и подростков. Основные принципы диетического питания	1,5	
9	Организация и технология диетического питания в	1,5	

	гостиничных комплексах Основы диетического (лечебного) питания. Тактика диетотерапии. Требования к составлению меню. Режим питания. Характеристика стандартных диет. Основной вариант стандартной диеты. Диета с механическим и химическим щажением. Диета с повышенным количеством белка. Диета с пониженным количеством белка. Диета с пониженной калорийностью.		
	Итого за 8 семестр	27	
	Итого	27	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Тема: **Способы организации производства продуктов питания**

Цель работы: *формирование представления о способах производства продуктов в общественном питании*

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

План занятия:

1. Основные элементы процесса производства продуктов питания
2. Традиционный метод производства
3. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов
4. Централизованные методы производства

Производство продукции в ресторане должно быть организовано таким образом, чтобы качественно произвести нужное количество блюд и кулинарных изделий в нужное время для необходимого количества людей, с использованием имеющихся ресурсов, персонала, оборудования и материалов с максимальной экономической эффективностью.

По мере того как затраты на содержание, оборудование, топливо, обслуживание и оплату труда продолжают подниматься, больше внимания и времени должны уделяться планированию производственной системы и организации производства. В настоящее время расширяются исследования по разработке нового технологического оборудования. Новые технологии позволяют более эффективно планировать производственные системы.

Требования производственной системы должны быть четко определены в отношении типа продуктов питания, которые должны быть приготовлены и поданы на требуемый рынок по правильной цене. Выбор различных видов оборудования и расчет всех площадей помещений должны быть полностью обоснованы, как и организация работы кухонного персонала.

Многие операции сегодня основываются на процессном подходе в отличие от системы "*partie*", которую рассмотрим далее. Процессный подход концентрируется на конкретных технологиях и процессах производства продуктов питания.

Производство продуктов питания в индустрии гостеприимства должно рассматриваться как операционная система. Целый ряд различных производств могут использовать этот подход, потому что ключевые элементы сосредоточены на процессе, способе приготовления, обработки, хранения и подачи пищи.

Процесс производства продуктов питания можно увидеть в общей модели производства продуктов питания, как показано в таблице 1. Эта модель определяет семь этапов производства продуктов питания.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

При изучении способов производства продуктов питания, которые используются в настоящее время, следует обратиться к традициям общественного питания, которые оказали на них большое влияние.

Методы производства продуктов питания в индустрии общественного питания развивались в течение длительного периода времени, когда в этой индустрии было много ручного труда. Во второй половине XIX века произошло разделение труда на кухне. Задачи стали распределяться между работниками, то есть аналогичные операции с многочисленными продуктами выполнялись определенной группой людей. Это было развитие системы *partie*. При таком разграничении отношение численности персонала по сравнению с количеством поданных блюд было высоким.

В первой половине 20-го века в кухнях гостиниц и ресторанов практически не было технических изменений. Большинство менеджеров и шеф-поваров проходили подготовку по старым традиционным методам, которые давали достаточно удовлетворительные результаты, и не было достаточных предпосылок для их изменения. В течение последних тридцати лет в старых традиционных методах начали происходить перемены. Они медленно появлялись в первую очередь в перерабатывающей промышленности, а затем на кухнях гостиниц и ресторанов.

Пищевая промышленность и торговля стали активно развиваться в результате научно-технического прогресса, но новые методы медленно внедрялись в ресторанный бизнес из-за недостатка квалифицированного персонала. В дальнейшем развитию новых методов организации способствовал рост стоимости производственных площадей, необходимых для традиционной кухни, и изменения стали происходить с большей скоростью. В 1966 году стали развиваться промышленные технологии по замораживанию, что стало предпосылками для формирования как методов кулинарной заморозки, так и новых методов приготовления пищи.

В течение первого десятилетия XXI века стремительно продвинулась разработка оборудования для производства продуктов питания. Во всем мире произошло изменение модели спроса. Принимая также во внимание условия жесткой конкуренции, в индустрии гостеприимства возникла необходимость разнообразить ассортимент своей продукции. Клиенты стали более осведомленными о питательных свойствах пищевых продуктов – о содержании белков, жиров, углеводов, поваренной соли, особенно в отношении переработанных пищевых продуктов. Вопросы, связанные с окружающей средой, длительностью транспортировки и фальсификацией пищевых продуктов, стали объектом пристального внимания средств массовой информации. В дополнение к этому, нужно отметить нестабильную экономическую ситуацию, а также международный банковский кризис.

Таким образом, чтобы оставаться жизнеспособными индустрии общественного питания необходимо было развивать и внедрять альтернативные методы организации производства.

Одной из областей с потенциалом роста является рынок событий, но это сопряжено с различными проблемами для производства и обслуживания продуктов. Раньше мы смотрели на управление пропускной способностью, и это, будь то в стандартной кухне ресторана или централизованном процессоре, повлияет на способность любого предприятия общественного питания переходить в разные сектора рынка.

Рассмотрим основные методы производства продуктов питания и напитков, которые используются в настоящее время.

При традиционном методе организации производства большинство продуктов питания приобретается свежими и необработанными.

Очевидно, что существует то, что можно отнести к категории «удобные продукты», которые используются в ресторанах, гостиницах и производственных помещениях для получения и приготовления пищи, хранения готовой продукции, сервировки и подачи блюд, а также для мойки кухонной и столовой посуды.

Документ подписан
Электронной подписью
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

В течение каждого рабочего дня загрузка персонала неравномерна, поднимаясь до пика непосредственно перед началом каждого приема пищи. Аналогичная ситуация происходит с кухонным оборудованием, высокий коэффициент полезного действия которого, распространяется только на короткие периоды, что уменьшает эффективность капитальных вложений. Это, в свою очередь, приводит к нерациональному использованию электричества и газовых приборов, которые часто включаются утром и оставляются в течение дня, хотя они эффективно используются в течение нескольких часов. В целом, это неэкономичный способ управления кухней из-за нерационального использования рабочей силы, необходимой для ее эксплуатации, а также требуемого пространства, оборудования и больших потребностей в энергии.

Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Этот способ организации общественного питания отличается использованием полуфабрикатов в традиционной кухне. Производство с использованием полуфабрикатов может варьироваться от частичного до практически полного использования широкого ассортимента полуфабрикатов, которые доступны. Однако наилучшим использованием таких продуктов может быть только планируемая система общественного питания.

Основополагающим для системного подхода является то, что технологическая операция рассматривается как единое целое, принимая во внимание, что некоторые изменения в одной части системы могут иметь последствия в другой. Поэтому, если в традиционную кухню, где используются все свежие продукты, должны быть введены полуфабрикаты, следует учитывать все факторы, которые окажут влияние на численность персонала, количество и стоимость оборудования, производственное пространство и, что наиболее важно, как это отразится на спросе и продажах.

Централизованные методы производства включают в себя разделение производственных и сервисных составляющих системы приготовления пищи по месту или времени, или и то, и другое. Блюда, которые производятся на предприятии затем распределяются по пунктам реализации партиями; продукция может транспортироваться в готовом виде, в горячем, охлажденном или замороженном состоянии. Разогрев блюд производится в месте реализации продукции. Эта форма производства продуктов питания стала популярной в 1970-х и 1980-х годах в основном благодаря спросу в секторе социального обеспечения - например, школьного или больничного питания.

Централизованное производство набирает популярность в коммерческом секторе, особенно среди сетей ресторанов, как средство обеспечения соответствия продукта стандартам в торговых точках. Эти предприятия не обязательно готовят весь ассортимент блюд, но часто производят ряд соусов, гарниров или вспомогательных блюд, уникальных для сети ресторанов. Они являются типом массовой персонализации, где индивидуальный ресторан высокой кухни готовит пищу и с добавлением соуса, который готовится на центральном предприятии, производит блюдо с определенным вкусом одинаковым во всех ресторанах в цепочке.

Точно так же они могут также выпускать ряд композиционных закусок и десертов. В ресторане может производиться отделка десерта.

К преимуществам централизованного производства относятся:

- ✓ разделение производственной и сервисной деятельности позволяет подразделению работать на постоянном уровне эффективности, а не «пиках» и «провалах», часто встречающихся на традиционной кухне;
- ✓ ресторанам-реализаторам не требуется работники высокого уровня квалификации, так как высокий уровень качества приготовления продукции обеспечивается на центральном предприятии, где концентрируется

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- ✓ внедрение «этапа хранения» между производством и обслуживанием позволяет работать подразделению с максимальной эффективностью, а также повысить коэффициент использования рабочей силы и оборудования;
- ✓ улучшаются условия труда;
- ✓ потребление энергии может быть уменьшено путем тщательного планирования и непрерывного производства отдельных продуктов;
- ✓ как правило, легче увеличить объем производства, например, запустить другую смену, если наблюдается рост спроса.

К недостаткам централизованного производства относятся:

- ✓ высокие капиталовложения в планирование и построение центрального предприятия;
- ✓ при условии неполного использования производственных мощностей, себестоимость продукции может резко возрасти;
- ✓ простои производства или остановки из-за сбоя питания, случаи нарушения гигиены и безопасности пищевых продуктов могут иметь гораздо большие последствия, чем проблема на отдельном предприятии;
- ✓ централизованная система производства рассчитана на надежную внутреннюю цепочку поставок, поэтому географическое местоположение подразделений в отношении области доставки очень важно.

Производство продукции в ресторане должно быть организовано таким образом, чтобы качественно произвести нужное количество блюд и кулинарных изделий в нужное время для необходимого количества людей, с использованием имеющихся ресурсов, персонала, оборудования и материалов с максимальной экономической эффективностью. Существует несколько методов производства продуктов питания: традиционный, с использованием полуфабрикатов, централизованный.

Контрольные вопросы:

1. Назовите основные элементы процесса производства продуктов питания.
2. Охарактеризуйте традиционный метод производства.
3. Назовите преимущества и недостатки традиционного метода производства.
4. Охарактеризуйте традиционное производство с использованием полуфабрикатов.
5. Назовите преимущества и недостатки.
6. Охарактеризуйте централизованные методы производства.
7. Назовите преимущества и недостатки централизованных методов производства.
8. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

Тема: **Способы организации производства напитков**

Цель работы: *формирование представления о способах производства напитков в*

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Оценщик: УМК-3, ОПК-2, ПК-2 План занятия:
--	---

1. Производство напитков
2. Организация работы бара
3. Барная посуда и оборудование

Термин «напитки» в этом контексте используется для описания как алкогольных, так и безалкогольных напитков. Степень подготовки, необходимая до того, как эти различные напитки могут быть поданы клиенту, варьируется, но в большинстве случаев именно безалкогольные напитки попадают в категории сырых и полуфабрикатов и алкогольные напитки, которые находятся в основной уже полностью подготовлен.

1 Напитки, требующие тепловой обработки: это напитки, которые требуют более высокой степени подготовки, по сравнению с другими категориями, перед тем, как подавать их клиенту. Примерами таких напитков являются чай, кофе, какао, на приготовление которых может потребоваться до пятнадцати минут. Подготовка этих напитков может быть вдали от зоны обслуживания и клиента, например, на кухне большой гостиницы, но в некоторых специализированных ресторанах или кафе, чай или кофе могут быть неотъемлемой частью основного питания, предлагаемого предприятиями общественного питания.

2 Полуфабрикаты: это напитки, которые не нужно готовить из сырья, но они еще не готовы к подаче. Примерами полуподготовленных напитков являются фруктовые концентраты, для которых требуется только добавление воды; в эту категорию также могут быть включены кофе со льдом и коктейли. Подготовка этих полуподготовленных напитков также может стать частью услуги, например, демонстрации смешивания коктейлей в коктейль-баре.

3 Полностью приготовленные напитки: это напитки, которые практически не требуют подготовки до того, как их подадут заказчику, например, соки из упаковок или бутылок, спиртные напитки, вина и т. д. В большинстве случаев полностью готовые напитки подаются клиентам, например, спиртные напитки в баре или вина за столом.

Стиль производства напитков в организации общественного питания должен дополнять метод производства продуктов питания; поэтому в высококласном ресторане будет доступен полный ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков. Однако, в кафетерии, где предлагается ограниченный ассортимент напитков, такие безалкогольные напитки, как чай, кофе или апельсиновый сок, фактически могут быть «подготовлены» самими клиентами, например, с помощью торгового автомата или машины для чая, кофе или безалкогольных напитков.

Способ производства напитка в организации общественного питания должен иметь такое же значение и учитывать, как выбор метода производства продуктов питания. Чай или кофе, например, часто являются завершающей частью трапезы, и репутация заведения может быть сделана или омрачена вкусом этих напитков. Необходимые требования для хорошего производства напитков включают следующее: высококачественное сырье - например, хорошее сочетание чая или кофе; правильное оборудование, необходимое для правильной работы - правильно очищенные кадры или машины, предоставление коктейльных шейкеров, фильтров и т. д., если предлагаются коктейли; и, наконец, сотрудники должны быть обучены выполнению задач, которые они должны выполнять.

Контрольные вопросы:

1. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?

2. Организация общественного питания	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
3. Барная посуда и оборудование	ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Тема: **Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения**

Цель работы: *формирование представления о способах производства продуктов в общественном питании с использованием охлаждения*

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

План занятия:

1. Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения
2. Метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения

При использовании метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания необходимо учитывать следующие принципы:

1. Все используемое сырье должно строго соответствовать требованиям микробиологической безопасности.
2. Первоначальная кулинарная обработка пищевых продуктов обеспечит разрушение вегетативных стадий патогенных микроорганизмов.
3. Поскольку некоторые микроорганизмы продуцируют споры, которые не погибают при обычных режимах приготовления пищи, крайне важно, чтобы в диапазоне температур от $+7^{\circ}\text{C}$ до 63°C , при котором эти организмы могут быстро размножаться, пища находилась минимальное время, чтобы ограничить их рост во время приготовления еды. Этому же принципу необходимо следовать при разогреве продуктов.
4. Перекрестное загрязнение следует избегать во всем процессе, особенно между сырыми и приготовленными пищевыми продуктами. Для этого необходимо физическое разделение областей предварительной подготовки и приготовления пищи.
5. Условия хранения и транспортировки готовых и охлажденных блюд должны строго контролироваться для обеспечения их качества и безопасности.
6. Необходимо строго соблюдать процедуры разогрева и сервировки блюд, чтобы обеспечить безопасность продуктов питания, при этом строго контролируется температура на поверхности и в толще продукта.
7. Весь производственный процесс должен строго соответствовать ХАССП.

Метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения

Этот метод относится к системе общественного питания, основанной на доведении до полной готовности пищевых продуктов, за которой следует быстрое охлаждение, с хранением в условиях низкой контролируемой температуры хранения чуть выше точки замерзания и между 0°C и $+3^{\circ}\text{C}$, с последующим повторным нагреванием непосредственно перед подачей и потреблением. Блюда, приготовленный таким способом, имеют короткий срок годности по сравнению с замораживанием - до пяти дней, включая день производства, время доставки и разогрев. Технологический процесс включает в себя следующие операции:

Документ подписан
Электронной подписью
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Хозяйственная подготовка сырья: закупка, контроль, хранение и использование в процессе варки-охлаждения, имеют те же строгие требования, что и ранее описанный процесс замораживания.

Кулинарная обработка: приготовление пищи должно быть достаточным, чтобы обеспечить проникновение тепла в толщу любой пищи и привести к разрушению патогенных микроорганизмов. Рекомендуется использование конвектомата так же как и для способа производства замороженных блюд.

Порционирование: горячая пища должна быть расфасована в контейнеры на максимальную глубину 50 мм до охлаждения в течение 30 минут после завершения приготовления. Это делается для того, чтобы сохранить внешний вид, аромат, качество и безопасность продуктов питания.

Охлаждение: всю пищу следует охлаждать посредством шоковой заморозки до температуры от 0 ° C до + 3 ° C в течение девяноста минут от размещения. Причины этого - сохранить качество продуктов питания и предотвратить рост бактерий.

Хранение: Срок годности предварительно приготовленных охлажденных блюд составляет максимум пять дней, включая день подготовки, время доставки и разогрев. Пища должна храниться между 0 ° C и + 3 ° C в охлажденном контейнере, содержащем только пищевые продукты. Это связано с важностью поддержания нужного температурного диапазона и предотвращения перекрестного загрязнения. Важное значение имеет понятная система маркировки каждого контейнера, содержащая название продукта, номер партии, дату производства и дату истечения срока годности. Это обеспечивает рациональный оборот запасов и позволяет контролировать качество.

Транспортировка: должна проводиться с использованием охлажденных изолированных контейнеров для непродолжительных поездок или в транспортных средствах, оснащенных рефрижераторами для дальних поездок. Стадию транспортировки при этой системе организации производства сложно контролировать эффективно, так как повышение температуры до + 5 ° C является максимально допустимым для коротких поездок, после чего температуру необходимо быстро снизить до температуры от 0 ° C до + 3 ° C. Если до разогрева температура достигала от + 5 ° C до + 10 ° C, пища должна быть употреблена в течение двенадцати часов или уничтожена. Эти правила применяются в равной степени к этапу хранения, а также к этапу транспортировки.

Доготовка: охлажденная пища должна быть разогрета в течение тридцати минут после того, как ее достали из охлаждаемого контейнера. Пищу необходимо нагревать до минимальной температуры не менее 70 °C и удерживать ее в течение как минимум двух минут для доведения до вкуса и обеспечения безопасности.

Общие преимущества методов с использованием охлаждения и замораживания:

1. В отношении производства:
 - ✓ контроль порций и сокращение отходов
 - ✓ отсутствие перепроизводства
 - ✓ централизованное закупка сырья и полуфабрикатов
 - ✓ полное использование оборудования
 - ✓ полное использование рабочего времени сотрудников
 - ✓ снижение количества требуемого персонала
 - ✓ экономия на оборудовании, пространстве и топливе
 - ✓ улучшение условий труда
2. В отношении потребителя:
 - ✓ расширение ассортимента блюд и увеличения разнообразия выбора
 - ✓ улучшенное качество, при соблюдении стандартов
 - ✓ повышенная питательность блюд
 - ✓ услуги могут поддерживаться в любое время, независимо от отсутствия персонала

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН	
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Контрольные вопросы:

того, некоторые печи имеют встроенный микропроцессор, который позволяет загружать весь цикл кулинарной обработки на компьютер, чтобы процесс мог тщательно контролироваться, а также обеспечивается постоянная запись технологических параметров процесса приготовления всей партии. Таким образом, в случае инцидента с пищевым отравлением становится возможным предоставить доказательства правильности проведения кулинарной обработки. Предварительное программирование полезно для поддержания стабильного качества и безопасной пищевой обработки с минимальным навыком работы оператора. Микроволновые комбинированные печи также имеют микропроцессоры, которые позволяют «запрограммировать» кулинарию, но вместо сухого или влажного тепла они объединяют энергию микроволн с инфракрасным излучением. Это позволяет замороженному продукту проходить стадию оттаивания, стадию повторного нагрева и стадию жарки. Более сложно устроенные микроволновые печи также имеют считыватели штрих-кодов, так что дальнейшая доработка продуктов может быть запрограммирована с помощью штрих-кода производителя для продукта, что значительно снижает вероятность того, что продукт будет неправильно приготовлен или разогрет, или не соответствует стандартам качества.

Порционирование. В течение 30 минут все горячие блюда должны быть разделены на одну или несколько порций для замораживания. Какой бы тип контейнера не использовался, толщина продукта должна быть ограничена максимум 50 мм. Быстрое охлаждение пищевых продуктов до хранения регулируется Законом о безопасности пищевых продуктов и должно быть частью оценки ХАССП.

Замораживание. Для того, чтобы сохранить качество пищи и предотвратить рост бактерий, все приготовленные продукты следует помещать в морозильную камеру в течение 30 минут после окончательной варки и порционирования. Пищу следует заморозить, по крайней мере, до -5°C в течение девяноста минут после входа в морозильную камеру, а затем довести до температуры хранения не менее 18°C .

Холодильное хранение: Срок годности предварительно приготовленных замороженных продуктов зависит от типа, но, как правило, может храниться до восьми недель без какой-либо значительной потери питательных веществ или вкусовых качеств. Простая, но понятная система маркировки каждого контейнера имеет важное значение, показывающая название продукта, серийный номер производства и срок годности, чтобы способствовать правильному обороту запасов и контролю качества.

Транспортировка. Должна проводиться с использованием охлажденных изолированных контейнеров для непродолжительных поездок или в транспортных средствах, оснащенных рефрижераторами для дальних поездок.

Размораживание и подогрев. Замороженные продукты могут быть разморожены до $+3^{\circ}\text{C}$ до их регенерации или регенерации непосредственно из замороженного состояния. Пищу следует нагревать как минимум до 70°C в течение как минимум двух минут. Подача блюд после доработки должна происходить как можно быстрее или в течение максимально допустимого времени в соответствии с нормативной документацией для данного продукта при строго контролируемой температуре и не допускать падения ниже 63°C . Продовольствие, такое как холодные десерты, требует только оттаивания перед обслуживанием, но должно храниться в холодильных шкафах до подачи.

Любые продукты, которые подверглись размораживанию и не были употреблены, должны быть уничтожены, а не повторно нагреты или заморожены.

В конце 1970-х годов французы разработали технологию обработки пищевых продуктов *Sous vide* (то есть под вакуумом), чтобы уменьшить усушку пищевых продуктов, сохраняя при этом вкус и легко адаптируясь к методу приготовления

охлажденных продуктов. Этот способ включает в себя подготовку сырья, когда это необходимо. Далее сырые продукты упаковывают в пластиковые пакеты, осуществляют вакуумирование и герметизацию пакетов, а затем доводят до готовности паром при температурах

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Щербухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

пастеризации. На этом этапе блюдо можно подавать для непосредственного употребления или быстро охлаждать до $+1^{\circ}\text{C}$ до $+3^{\circ}\text{C}$ и хранить при температуре от 0°C до $+3^{\circ}\text{C}$ максимум двадцать один день.

Способ производства продуктов sous vide завоевывает популярность и известность на многих ведущих кухнях.

Метод sous vide увеличивает потенциальный срок хранения охлажденного блюда по следующим причинам:

- ✓ Благодаря процессу вакуумирования в пластиковых пакетах рост большинства бактерий ограничен.
- ✓ Пища готовится при температурах пастеризации длительное время, помогая уничтожению большинства микроорганизмов.
- ✓ Пища, запечатанная в пакетах, защищена во время хранения и доготовки от любого перекрестного загрязнения.

Потенциальные преимущества «sous vide» для общественного питания в дополнение к тем, которые предлагаются:

- ✓ Аромат, вкусовые качества и питательные вещества улучшены по сравнению с обычной обработкой, потому что все содержимое хранится в запечатанном пакете.
- ✓ Пакеты являются удобной тарой для безопасного обращения и транспортировки, а также предотвращают перекрестное загрязнение.
- ✓ Усушка приготовленного продукта снижается, увеличивая выход на 20% по сравнению с обычными кулинарными потерями.
- ✓ Метод подходит для организации гибкого производства для малых и крупных предприятий общественного питания с особыми приложениями в меню а ля карт и функциональных меню.
- ✓ Он имеет более длительный срок хранения, чем охлажденные продукты, до 21 дня.

Недостатками метода производства sous vide являются:

- ✓ Sous vide требует более высоких капитальных вложений и эксплуатационных расходов, чем традиционное приготовление пищи.
- ✓ Его более высокие издержки производства ограничивают его применение и являются недопустимыми для применения в определенных областях отрасли, таких как школы и больницы.
- ✓ Требуется обеспечение исключительно высоких стандартов гигиены.
- ✓ Ограничен ассортимент приготовляемых блюд, так как определенные продукты имеют разные параметры кулинарной обработки, например мясо и овощи.

Способ производства продуктов sous vide завоевывает популярность и известность на многих ведущих кухнях. В настоящее время этот метод приобретает все большее распространение в ресторанах высокого класса.

Контрольные вопросы:

1. Назовите основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.
2. Охарактеризуйте метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.
3. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.
4. Что такое су-вид?
5. Назовите преимущества и недостатки метода су-вид.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

Тема: **Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)**

Цель работы: *формирование представления об особенностях планировочных решений блока питания при гостиницах*

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

План занятия:

1. Факторы, создающие общую атмосферу ресторана.
2. Планировка зоны обслуживания.
3. Элементы сервировки стола.
4. Предметы обстановки зала.
5. Особенности пространственной организации зала.
6. Проектирование баров.

Размер помещения, занимаемого рестораном, может быть различным, что в основном зависит от типа предлагаемого обслуживания и ассортимента меню. Чем больше выбор блюд в меню, тем больше помещение ресторана.

Площадь ресторанного зала зависит от числа посетителей, которых может одновременно обслужить ресторан и от нормы площади на одно посадочное место.

Высокую оборачиваемость каждого столика можно обеспечить следующими элементами проектирования ресторана:

- ✓ предлагать только блюда, для приготовления которых не требуется много времени;
- ✓ использовать для приготовления блюд полуфабрикаты и заготовки;
- ✓ сделать в ресторанном зале очень яркое освещение и выбрать для оформления очень яркую цветовую гамму;
- ✓ разместить столики очень близко друг к другу;
- ✓ предусмотреть достаточно многочисленный обслуживающий персонал для быстрого обслуживания.

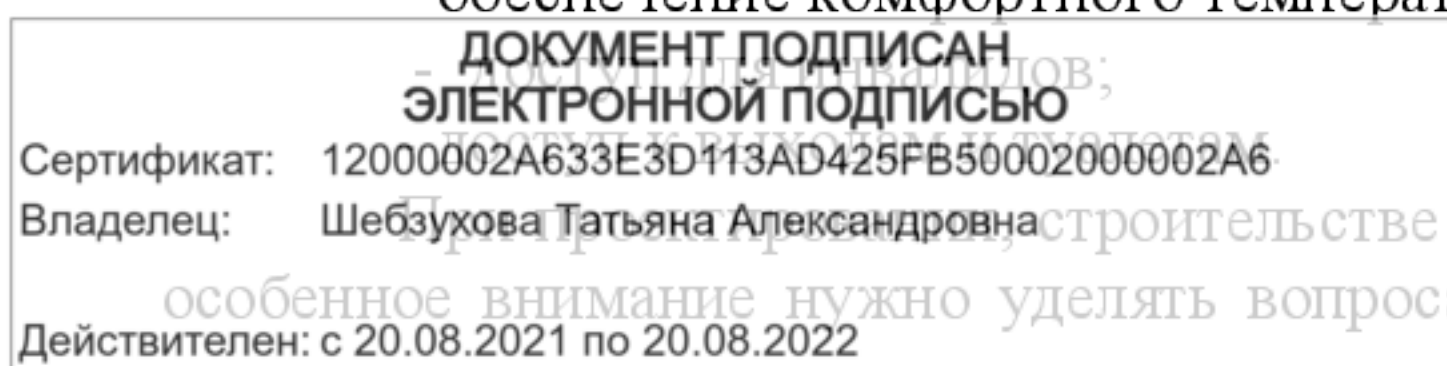
Под атмосферой в ресторанном бизнесе понимают общий вид ресторанного зала и впечатления от него. И если качество пищи и напитков играет первостепенную роль для успеха заведения, окружающая обстановка, атмосфера ресторанного зала способны как обогатить, так и безвозвратно испортить впечатления от посещения. Как показывают исследования, четырьмя главными причинами, определяющими решение снова посетить заведение, являются:

- ✓ качество пищи;
- ✓ обслуживание;
- ✓ уровень цен;
- ✓ атмосфера.

Все элементы, из которых складывается атмосфера заведения, должны быть тщательно продуманы и соответствовать друг другу.

Планировка и площади помещений для обслуживания клиентов влияют на степень удовлетворенности сервисом, поэтому необходимо принимать во внимание следующие вопросы:

- комфортное расположение столиков для прохода гостей, которое обеспечивает удобство для обслуживания;
- обеспечение комфортного температурного режима и вентиляции;



особенное внимание нужно уделять вопросам звуко- виброизоляции, а также созданию

требуемого акустического комфорта в помещениях. Условно они подразделяются на следующие подзадачи:

- звукоизоляция между залами ресторанов и квартирами или гостиничными номерами (шумоизоляция стен и перегородок, звукоизоляция потолков и полов);
- звуко- и виброизоляция инженерного оборудования: снижение шума от систем вентиляции и кондиционирования, шума холодильного и кухонного оборудования, а также прочих прилегающих технических помещений (виброизоляция холодильных машин, шумоизоляция чиллеров и т.п.);
- акустический комфорт в помещениях залов ресторанов и кафе, особенно в случае использования в них живого музыкального сопровождения или караоке.

На освещение зала уходит от 10% общего энергопотребления заведения (для ресторанов элитной категории) до 25% для операторов фастфуда.

Освещение выполняет четыре базовые функции. Способствует созданию особой атмосферы, придает привлекательный вид как клиентам, так и блюдам, создает достаточно света, чтобы официанты и прочий персонал могли выполнять свою работу, а в некоторых особых местах обеспечивает безопасность и защищенность посетителей.

При выборе типа освещения ресторанный зал следует учитывать пять факторов: продолжительность пребывания гостей, размер зала, контрастность, яркость и сочетание со звуком.

Требуемая температура воздуха в зоне обслуживания зависит от количества посетителей и продолжительности их пребывания. Температура также бывает действительная и воспринимаемая. Клиенты могут иметь различные предпочтения в зависимости от их восприятий: просить предоставить столик около окна или подальше от раздачи шведских столов из-за жары или холода, хотя фактическая температура в этих местах может быть такой же, как и в других частях помещения.

В местах, где подают еду и напитки, неизбежны запахи, исходящие из производственных помещений. Некоторые запахи такие как, свежего кофе или свежее испеченного хлеба нравятся многим, но сочетание запахов пищи, как правило, неприятно. В целом лучше избегать пищевых запахов, и системы вентиляции должны учитывать это требование. Необходимо также принимать во внимание запахов, которые являются результатом курения или работы мангала.

Контрольные вопросы:

1. Какие факторы создают общую атмосферу ресторана?
2. Назовите главные причины, определяющие решение гостя снова посетить заведение.
3. Каковы особенности планировки зоны обслуживания?
4. Какими элементами проектирования ресторана можно обеспечить высокую оборачиваемость каждого столика?
5. Какими средствами достигается акустический комфорт в зоне обслуживания ресторанов?
6. Какие требования предъявляются к мебели ресторана?
7. Что необходимо учитывать при организации пространства зала ресторана?
8. Какие аспекты необходимо учитывать при проектировании баров?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема: **Обзорный контрольный блок питания при гостиницах (зона**

производства

Цель работы: формирование представления об особенностях планировочных решений блока питания при гостиницах

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

План занятия:

1. Проектирование зоны производства.
2. Требования к рабочим поверхностям.
3. Крепление и размещение оборудования.
4. Внутренняя отделка помещений.
5. Требования к водоснабжению, освещению, канализации и вентиляции.
6. Зона хранения и утилизации отходов.
7. Основные принципы проектирования.

Пространство и площадь кухни ресторана должны позволить персоналу работать безопасно, эффективно, быстро и с комфортом. Цель проектирования производственной зоны заключается в том, чтобы еда было приготовлена и сервирована без усилий и потери времени.

Основные задачи при проектировании зоны производства:

организовать эффективный рабочий процесс;
обеспечить достаточное рабочее пространство;
создать соответствующие зоны и секции;
обеспечить доступ к вспомогательным зонам;
определить количество, тип и размер оборудования;
обеспечить возможность эффективного контроля рабочего процесса.

Кухни необходимо проектировать так, что можно легко управлять рабочим процессом. Руководитель должен иметь легкий доступ к контролируемым им секциям и иметь хорошую видимость в этих зонах.

Факторы, которые следует учитывать при проектировании, планировке и дизайне кухни:

- ✓ объем меню и количество потребителей;
- ✓ потребление газа, электричества и воды;
- ✓ уровень квалификации персонала;
- ✓ объем капитальных затрат;
- ✓ использование готовых полуфабрикатов или сырья;
- ✓ типы имеющегося оборудования;
- ✓ соответствие дизайна и декора требованиям гигиены и безопасности пищевых продуктов.

Рабочий процесс. Зоны производства должны быть спроектированы таким образом, чтобы позволять "рабочему потоку" двигаться от точки приемки сырья до точки сервировки и продажи готовой продукции с минимумом препятствий. Различные процессы должны быть разделены, насколько это возможно, и продукты питания, предназначенные для продажи, не должны пересекаться с отходами. Рабочее время является дорогостоящим ресурсом, а грамотное проектирование кухни может сократить передвижение персонала, что сделает работу эффективной и рентабельной. Общая последовательность приемки, хранения, подготовки, производства, обслуживания и уборки должна быть достигнута:

- ✓ минимальный количеством передвижений в прямом и обратном

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН	
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

м пространства;
м оборудования с минимальными затратами

Рабочее пространство. На человека требуется около 4,2 кв. м рабочего пространства. Недостаток места может привести к тому, что персонал будет работать в непосредственной близости от печей, стимеров, режущих лезвий, миксеров и т. д. что повышает вероятность несчастных случаев. Ширина проходов должна быть не менее 1,37 м, чтобы они оставались достаточными для безопасного перемещения персонала. Рабочая зона также должна быть соответствующим образом освещена и вентилироваться вытяжными установками для удаления тепла, паров и запахов.

Рабочие зоны. Количество рабочих зон и их планировку определяют объем и содержание меню (производственная программа предприятия) и возможности персонала. Прямая планировка подходит для закусочной или ресторана быстрого обслуживания. Для ресторана отеля будет более подходящей островная планировка кухни.

Выбор материалов для поверхностей, на которых готовится пища, жизненно важна. Использование ненадлежащих материалов может создать питательную среду для болезнетворных бактерий. Столы из нержавеющей стали являются одним из лучших решений, так как они не ржавеют и их сваренные швы исключают излишние трещины и полости в местах соединений. Герметичные трубчатые ножки предпочтительнее угловых, так как в них не скапливается грязь.

Поверхности производственных столов должны быть:

- ✓ бесшовные;
- ✓ прочные;
- ✓ непроницаемые;
- ✓ правильной высоты.

Поверхности должны выдерживать многократную очистку при требуемой температуре без преждевременного износа в результате коррозии. Необходимо принимать во внимание следующие свойства поверхностей для разделки продуктов:

водопоглощающая способность: мягкие древесины впитывают жидкости, что способствует размножению микроорганизмов на поверхности;

устойчивость к пятнам, химикатам чистки, жару и кислотам еды;

токсичность: разделочная доска не должна выделять токсичные вещества;

стойкость: все разделочные доски не должны раскалываться или деформироваться.

Цветовая маркировка. Во избежание перекрестного загрязнения важно маркировать кухонные принадлежности, чтобы одно и то же оборудование не использовалось для обработки сырых и опасных продуктов без дезинфекции. Для предотвращения непреднамеренного использования оборудования для сырых продуктов и продуктов высокого риска рекомендуется, по возможности, использовать различные цвета и формы для идентификации используемых продуктов или сырья. Например:

- красный - сырое мясо
- голубой - сырая рыба
- коричневый - отварное мясо
- зеленые - овощи
- белый - общего назначения
- желтый - бутерброды

Контрольные вопросы:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

3. Какие требования предъявляются к рабочим поверхностям?

Какие задачи при проектировании зоны производства.

Какие задачи при проектировании, планировке и

бюджета. На каждом этапе важно предусмотреть методы контроля, чтобы все время быть уверенными, что процесс идет в нужном направлении.

Целевой рынок Удостовериться в правильности выбора целевых сегментов ресторанному оператору могут помочь следующие вопросы.

- Знаю ли я, чего хотят мои клиенты?
- Знаю ли я, чего хочет рынок?
- Известны ли мне характеристики целевого рынка, который я намереваюсь привлечь?

Цели Прежде чем разрабатывать цели кампании по продвижению, необходимо оценить, на какой стадии жизненного цикла находится в данный момент ресторан и на какой стадии процесса совершения покупки находятся потребители. Концепция жизненного цикла основана на идее, что любое предприятие, в том числе общественного питания, проходит в своем развитии несколько стадий. Продолжительность их зависит от отраслевых особенностей. Для каждой стадии уместны свои стратегии продвижения. Обычно все начинается с вхождения на рынок, далее следуют стадия роста, потом зрелости, а после — упадка или омоложения. На первой стадии, когда новая или обновленная ресторанная концепция только начинает завоевывать рынок, потребитель еще не осведомлен о ней. Цель продвижения — как можно шире оповестить целевые сегменты рынка о том, что ресторан открылся.

В случае успеха первой стадии наступает следующая — стадия роста и развития. Особенность ее в том, что продажи или посещаемость растут возрастающими темпами. Предположим, в прошлом году темпы роста отмечались на уровне 5%, в этом увеличились до 7%, а на следующий год прогнозируемый темп роста и вовсе перевалит за 8%. На этой стадии, само собой очевидно, потребитель уже знает о существовании заведения, и главное теперь — убедить его, что оно заслуживает внимания.

На стадии зрелости рост объема продаж и/или посещаемости продолжается, но темпы замедляются. Если в прошлом году объем продаж, скажем, был 6%, то в этом он снизился до 5%, а в будущем году, как ожидается, сползет до 3%. Размер прибыли перед спадом достигает пиковых значений, и цель мероприятий по продвижению — как можно больше дифференцировать себя на фоне конкурентов.

В дальнейшем, если не предпринять мер по оздоровлению бизнеса, наступит стадия упадка. И объем продаж, и посещаемость постепенно снижаются. В этот момент первоочередная задача — предпринять шаги по выходу из данного сегмента бизнеса.

Однако можно предпринять и корректирующие действия, направленные на омоложение бизнеса и инициацию нового всплеска роста. Они могут выражаться в попытках стимулировать существующую клиентуру к более частым посещениям и/или привлекать поток клиентов в ресторан в другое время дня, т.е., по сути, освоить другой сегмент рынка. Еще один вариант — ввести в ассортимент новые блюда (а то и поменять тематическую направленность заведения). Так, зафиксировав снижение объема продаж, характерное для стадии зрелости, некоторые сети фастфуда предприняли шаги по омоложению бизнеса за счет введения новой опции — специальных меню для завтрака. Многие, помимо того, начали расширять свою деятельность, осваивая совершенно новые географические рынки.

Содержание и формат обращения В рамках кампании по продвижению можно развивать несколько тем. Так, ресторан может стараться подчеркнуть свою безупречную репутацию или предлагаемые в меню деликатесы, качество пищи или сервиса. «Правильным» следует считать обращение, которое четко сформулировано, правдоподобно, чем-то выделяется на фоне других и стимулирует к действиям. Оно должно вызывать желание попробовать предлагаемую тему, что предлагается, звучать убедительно и не походить на хвастовство. Обращение должно быть выдержано в стиле, характерном для заведения, и должно быть адресовано оператору, чтобы потребитель сразу понял, что перед ним обращение именно этой, и только этой компании.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Комплекс продвижения К числу основных элементов комплекса продвижения относятся¹:

- **Реклама:** любая платная форма неличной презентации и продвижения идей, товаров или услуг конкретным спонсором (рекламодателем).
- **Личные продажи:** устные обращения агента по продажам к потенциальному потребителю, по телефону или личном контакте.
- **Стимулирование (поощрение) продаж** — комплекс краткосрочных мер по продвижению продукта (услуги).
- **Мерчандайзинг:** материалы, используемые в точке продаж (непосредственно в ресторане) для стимулирования продаж. К их числу относятся выкладки бесплатных рекламных брошюр и буклетов, постеры, шатровая реклама и пр.
- **PR и публицити:** неоплачиваемые коммуникации, связанные с поддержанием или улучшением отношений с любыми внешними организациями и отдельными личностями.

Далее поговорим о том, как выбирать наиболее подходящие элементы комплекса продвижения.

Цели мерчандайзинга. Мерчандайзинг преследует двоякую цель: удержать лояльных клиентов и увеличить долю поступлений от этих клиентов в общей выручке. В первом случае мерчандайзинг ставит целью оживить интересы постоянных клиентов (чтобы им не прискучило посещать заведение), во втором — способствовать увеличению частоты посещений и/или средней суммы чека имеющих клиентов.

Мерчандайзинг напитков. Мерчандайзинг напитков можно осуществлять несколькими способами. Легкий доступ к напиткам можно обеспечить, разместив в лобби ресторана переносные мини-бары, которыми могут воспользоваться клиенты в ожидании столика. Если гость занял место в зале, у него принимают заказ на напитки, который доставляется немедленно. В некоторых ресторанах действует режим «часа удачи», когда к напиткам подают бесплатные закуски. Некоторые заведения используют этот способ для привлечения корпоративных клиентов на коктейли. Не следует упускать из виду цену и качество бесплатных закусок — их цена должна учитываться в стоимости напитков, а качество соответствовать уровню заведения.

Другой способ — налегать на продвижения вин. «Винный» мерчандайзинг должен быть простым для понимания и дружелюбным к клиенту. Многие, как известно, воздерживаются заказывать в ресторане вина, боясь ошибиться в выборе или продемонстрировать невежество в столь тонком вопросе. Умелая презентационная выкладка винных бутылок, рекомендации и советы персонала способны помочь гостю в выборе соответствующего вина к тем или иным блюдам.

Контрольные вопросы:

1. Сопоставить и выявить особенности существующих методов составления бюджета на цели продвижения
2. Перечислить и разъяснить функции рекламы
3. Определить критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана
4. Сопоставить и выявить степень эффективности разных медиасредств
5. Определить ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчандайзинг и PR-кампанию
6. Процесс продвижения ресторанов.
7. Цели продвижения ресторанов.

8. ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ продвижения ресторанов для потребителей.

9. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов.

10. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний.

Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

11. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы.
12. Критерии выбора медиасредств. (Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи.)
13. Стимулирование (продвижение) продаж.
14. Побудительные стимулы.
15. Основные этапы программы продвижения.
16. Мерчандайзинг.
17. Цели и эффективность мерчандайзинга.
18. Мерчандайзинг напитков.
19. PR и паблисити.
20. Осуществление PR-программы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 8

Тема: Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные продукты

Цель работы: Изучить ассортимент изделий из мяса, требования к качеству мяса, ассортимент, хранение, технологическая обработка мяса.

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

Задание: изучить рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству следующих блюд:

№ 726 Бефстроганов

№ 768 Гуляш

№ 799 Биточки, запеченные под сметанным соусом с рисом

Составить технологическую схему приготовления блюд.

Контрольные вопросы

1. Технология приготовления отварного мяса, субпродуктов
2. Технология приготовления жареного мяса, субпродуктов
3. Технология приготовления тушеного мяса и субпродуктов
4. Технология приготовления блюд из рубленого мяса
5. Технология производства блюд из птицы и дичи

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 9

Тема: Характеристика основных групп продуктов питания. Рыбные продукты

Цель работы: Изучить ассортимент изделий из рыбы, требования к качеству рыбы, ассортимент, хранение, технологическая обработка рыбы.

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Задание: изучить рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству следующих блюд:

№ 630. Рыбы с соусом из шпината

№ 663 Рыба, запеченная под молочным соусом

№ 668 Рулет из рыбы

Составить технологическую схему приготовления блюд.

Контрольные вопросы:

1. Технология приготовления рыбы отварной
2. Технология приготовления припущенной
3. Технология приготовления рыбы жареной
4. Технология приготовления рыбы тушеной
5. Технология приготовления блюд из морепродуктов

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 10

Тема: **Характеристика основных групп продуктов питания. Молочные продукты**

Цель работы: Изучить ассортимент изделий из молочных продуктов, требования к качеству молочных продуктов, ассортимент, хранение, технологическая обработка молочных продуктов.

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

Задание: изучить рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству следующих блюд:

№ 612 Сырники из творога

№ 615 Творожные батончики

№ 620 Крем творожный

Составить технологическую схему приготовления блюд.

Контрольные вопросы:

1. Характеристика ассортимента молока
2. Характеристика ассортимента кисломолочных товаров
3. Характеристика ассортимента масла сливочного
4. Характеристика ассортимента мороженого
5. Характеристика ассортимента сыров

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 11

Тема: **Характеристика основных групп продуктов питания. Свежие и переработанные плоды и овощи**

Цель работы: Изучить ассортимент изделий из свежих и переработанных плодов и овощей, требования к качеству свежих и переработанных плодов и овощей, ассортимент, хранение, технологическая обработка свежих и переработанных плодов и овощей.

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Задание: изучить рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству следующих блюд:

№ 448 Картофель и овощи, тушеные в соусе

№641 Крокеты картофельные

№ 642 Котлеты морковные

Составить технологическую схему приготовления блюд.

Контрольные вопросы:

1. Технология приготовления овощей отварных
2. Технология приготовления овощей припущенных
3. Технология приготовления овощей жаренных
4. Технология приготовления овощей запеченных

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 12

Тема: **Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные напитки**

Цель работы: Изучить ассортимент изделий из свежих и переработанных плодов и овощей, требования к качеству свежих и переработанных плодов и овощей, ассортимент, хранение, технологическая обработка свежих и переработанных плодов и овощей.

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

Цель работы: изучить ассортимент и правила подачи алкогольных напитков

Бренди.

- **Страна производства:** любая
- **Дистилляция:** дробная или одноступенчатая.
- **Сырьё:** фрукты, ягоды
- **Ароматизация:** естественная выдержка в бочках (лучшие сорта), добавление дубового экстракта, настаивание на дубовых опилках и/или клёпках (худшие сорта).
- **Brandy**— общее название крепкого напитка, получаемого путем дистилляции любого фруктового вина. Единой регламентации процесса производства не существует. При производстве бренди может использоваться различное исходное сырьё (чистое фруктовое или ягодное вино, вино с осадком, отжимки), различные виды перегонки, выдержка в бочках или добавление карамели и т.д. В зависимости от соблюдения местных правил производства, большинство бренди получило контролируемое наименование по происхождению.

Примеры: Коньяк, Арманьяк, Кальвадос, хересный бренди

Коньяк

- **Страна производства:** Франция
- **Контролируемое наименование по происхождению. Дистилляция:** дробная в два этапа.

• **Сырьё:** виноград из региона Cognac

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

карамели для выравнивания цвета партии продукта.

Согласно действующему законодательству, производство которого строго регламентировано.

Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022

На международном рынке коньяком имеет право называться бренди, полученный из особых сортов белого винограда, выращенных на строго определенных территориях, расположенных в районе города Коньяк (Франция). Строгой регламентации подчиняется и сам процесс производства: двойная перегонка, выдержка в дубовых бочках не менее 2,5 лет, купаж.

Кальвадос

Страна производства: Франция

Контролируемое наименование по происхождению. Дистилляция: дробная в два этапа или одноступенчатая непрерывная.

Сырьё: сидр из определённых сортов яблок и груш, выращенных на северо-западе Франции в регионе Нормандия.

Ароматизация: естественная выдержка в дубовых бочках не менее 2-х лет. Допустимо добавление карамели для выравнивания цвета партии продукта.

Некоторые марки: Busnel, Boulard, PereMagloire.

Способы подачи: - в чистом виде на диджестив.

- в сочетании с кофе.

- классическая традиция, во время смены блюд: («trouNormand» - «Нормандская дыра»)

Граппа

Страна производства: Италия

Контролируемое наименование по происхождению. Дистилляция: дробная в два этапа или одноступенчатая непрерывная.

Сырьё: выжимки винограда оставшиеся от производства вина. Допустимо добавление сахара для повышения крепости бражки. **Ароматизация:** используется несколько технологий

- получает ароматы за счёт использования в качестве сырья ароматических сортов винограда, таких как Мускат или Просекко,

- естественная выдержка в дубовых бочках,

- настаивание (мацерация) на ягодах, фруктах или растениях. Для смягчения вкуса допустимо добавление фруктового сиропа. **Некоторые марки:** SarpadiPoli, Nonino.

Способы подачи:

- охлажденную до 8С или со льдом на аперитив или при смене блюд.

- выдержанную - при комнатной температуре на диджестив.

Маре («Марк») - аналогичный граппе напиток, производимый во Франции.

Pisco («Писко») - аналогичный граппе напиток, производимый в Чили.

Чача - аналогичный граппе напиток, производимый на Кавказе.

Виски - крепкоалкогольный напиток, получаемый путем дистилляции (перегонки) зернового сусла (обычно кукуруза, рожь, ячмень, пшеница) с дальнейшей выдержкой в бочках. Основные страны, производящие виски, — **Шотландия, Ирландия, США, Япония, Канада.** Особые характеристики зерна, рецепты и процессы перегонки, применяемые в каждой из этих стран, придают виски узнаваемый характер.

Типы рома:

RhumAgricola («Ром агрикола») **Сельскохозяйственный ром.**

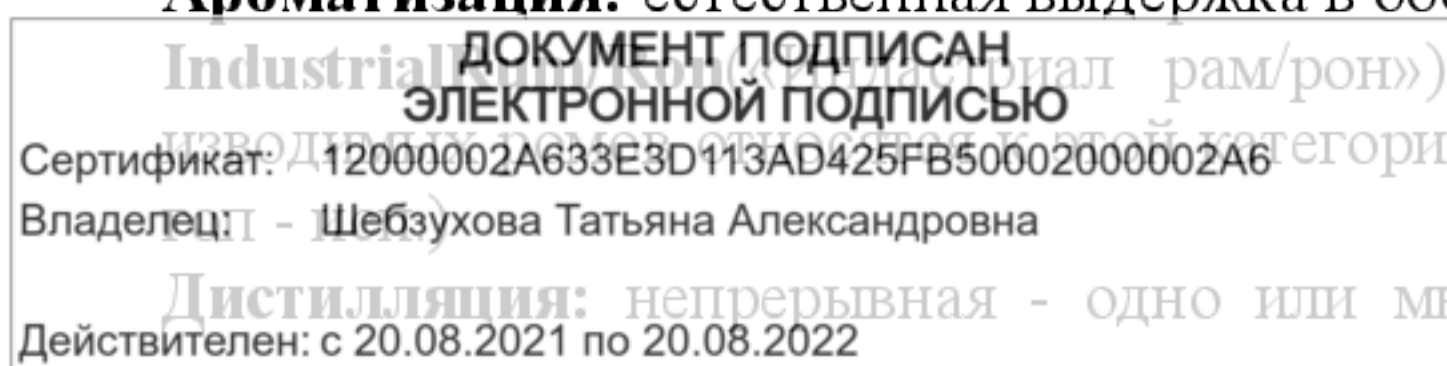
Страна производства: французские колонии (отсюда и название rum) на Карибах

Дистилляция: дробная либо непрерывная одноступенчатая

Сырьё: сок сахарного тростника

Ароматизация: естественная выдержка в обожженных бочках.

Промышленный ром - 98% всех производимых ромов. **Страна производства:** любая (rum- англ./



Сырьё: сахарный сироп или патока сахарного тростника (меласса или чёрная патока)

Ароматизация: любая

Сельскохозяйственные ромы обладают сильным тяжелым ароматом, который при длительной выдержке в дубе даёт интенсивный букет.

Водка

Страна производства: любая

Дистилляция: многоступенчатая

Сырьё: пшеница, рожь, ячмень, ячменный солод, кукуруза, картофель, свекла, виноград.

Ароматизация: допускаются ароматические микродобавки. Для ароматических водок добавки ароматических экстрактов.

Vodka- смесь ректифицированного спирта, с водой.

Лучшая водка производится из 100% зернового спирта.

В зависимости от страны производства может использоваться спирт из ржи, пшеницы, картофеля, свеклы, винограда или смеси зерновых культур. Российская классификация качества спирта ГОСТ «Спирт этиловый ректифицированный. Технические условия»:

1 -й сорт - для алкогольных напитков не применяется

Высшей очистки - вырабатывается из смеси зерна, картофеля, сахарной свеклы и мелассы, сахара-сырца и другого сахаросодержащего и крахмалсодержащего сырья в различных соотношениях крахмалсодержащего сырья в различных соотношениях

Базис и Экстра - вырабатывается из смеси зерна и картофеля. Содержание крахмала картофеля в исходном сырье не должно превышать 60%

Люкс - содержание крахмала картофеля в исходном сырье не должно превышать 35%

Альфа - 100% зерновой спирт вырабатывается из пшеницы, ржи или из смеси пшеницы и ржи.

Некоторые марки:

Импортные марки: GreyGoose, Eristoff, Absolut, Finlandia.

Отечественные марки: Русский Стандарт, Зелёная Марка, Парламент, Пять Озёр.

Способы подачи:

- охлажденную в чистом виде. Важно: хорошую водку подают при температуре +5С. Заморозка до минус 10-15С полностью убивает и без того лёгкий вкус и аромат.

- идеальная основа для коктейлей.

Джин

Страна производства: любая

Дистилляция: любая

Сырьё: любое

Ароматизация: искусственная ароматизация растительными компонентами.

Gin- крепкий спиртной напиток, получаемый при перегонке спирта и ароматических растительных компонентов - «ботаникалс» (тмин, кориандр, ангелика, апельсиновая цедра, фиалковый корень и др.), обязательным среди которых является можжевельная ягода.

НАСТОЙКИ, АПЕРИТИВЫ, БИТЕРЫ

АБСЕНТ - полынно-анисовая настойка, с содержанием спирта 40-80%. Употребляется разбавленной ледяной водой, газированными водами, соками. Для любителей острых ощущений в чистом виде с добавлением карамелизированного сахара.

Pastis 51 (анисовый ликёр) - французские анисовые настойки.

Ouzo (анисовый ликёр) - греческий напиток, ароматизированный анисом.

Битер (биттер) - класс напитков имеющих ярко выраженный горький вкус, получаемый путем настаивания на горьких растениях (горечавка, кора хинного дерева,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

полынь).

Битеры делят на 3 категории:

Аперитивные битеры: MartiniBitter, Campari, Aperol. Пьётся перед едой в чистом виде со льдом или в коктейлях.

Ароматические битеры: Booker's Bitter, Angostura Bitter, Orange Bitter. Ароматическая добавка для коктейлей, как правило используется не более одной-двух капель.

Диджестивные битеры: FernetBranca, ZwackUnicum, Underberg. Пьются охлаждёнными после еды, помогает переваривать тяжёлую, жирную пищу.

Ликёры - спиртные напитки, получаемые способом мацерации, т.е. вымачиванием, настаиванием фруктовых, ягодных или растительных ингредиентов в чистом спирте, вместо которого могут быть использованы бренди, ром или виски, с последующим добавлением сахара. После обязательной фильтрации некоторые ликеры подвергаются дистилляции, а иногда и выдержке.

Крепость ликеров может варьироваться от 15% до 70% спирта, а содержание сахара в них должно быть больше 100 грамм на 1 литр. Надпись на этикетке - **Cremede**(«крем де») - означает, что это ликеры с повышенным содержанием сахара. Надпись - **Cream**(«крим»)- сообщает, что в ликере содержатся сливки. Чем больше содержание сахара и меньше содержание алкоголя, тем напиток плотнее, т.е. тяжелее.

Контрольные вопросы:

1. Организация работы бара.
2. Управление барами и торговля напитками.
3. Ресторанные и гостиничные бары.
4. Спиртные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
5. Вино. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
6. Пиво. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
7. Чем зерновая водка отличается от виски?
8. Чем виски отличается от бренди?
9. Чем коньяк (арманьяк) отличается от бренди?

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 13

Тема: **Характеристика основных групп продуктов питания. Вина.**

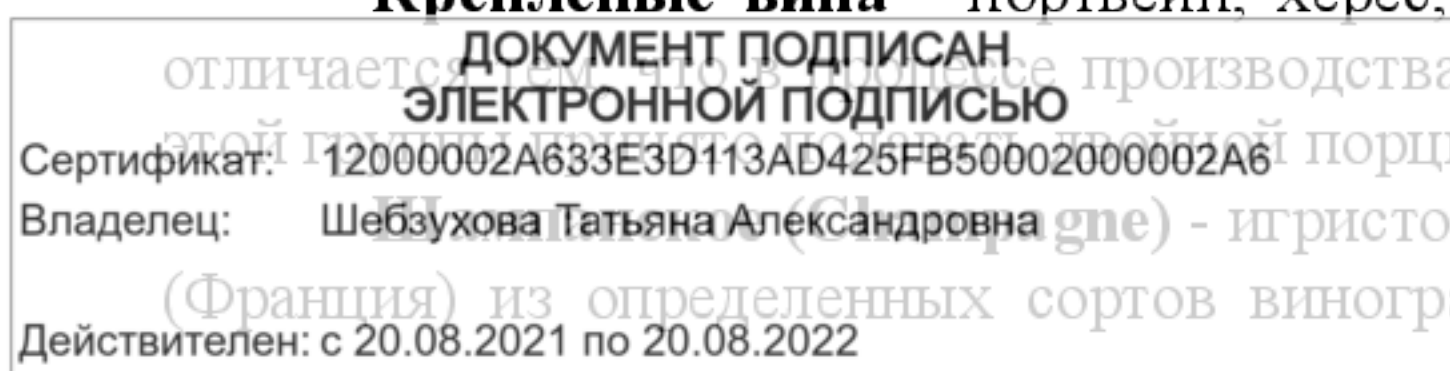
Цель работы: Изучить ассортимент и правила подачи вина.

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

Вино - это алкогольный напиток, получаемый путем брожения виноградного сусла. Красные вина получают только из красных сортов винограда, а белые вина можно получить из любых сортов, но сусло должно бродить без кожицы. Розовые вина получают из красных сортов винограда, удаляя плоды из сусла через несколько часов после начала брожения.

Крепленые вина - портвейн, херес, мадера, марсала, малага и т. д. Эта группа отличается тем, что в процессе производства добавляется крепкий алкоголь. Все напитки этой группы разливаются по стандартной порции, по отношению к крепкому напитку.

Шампанское (или игристое вино, произведенное в провинции Шампань (Франция) из определенных сортов винограда по особой технологии. Сначала делают



тихие вина из разных сортов винограда, потом их ассемблируют (смешивают) получая кюве - основу шампанского. Кюве разливают по бутылкам, добавляя сахар и дрожжи. Бутылки закупоривают и оставляют не менее чем на 8 месяцев. Дрожжи съедают весь сахар, выделяя углекислый газ. Газ растворяется в вине и таким образом вино газифицируется. Далее дрожжевой осадок смещают в горлышко бутылки. Горлышко опускают в жидкий азот и образующаяся льдинка фиксирует осадок. Бутылку открывают, и под давлением газа льдинка с осадком вылетает наружу. Бутылку дополняют вином с добавлением сиропа, в зависимости от желаемой сладости, и закупоривают корковой пробкой.

Эта технология называется «традиционный метод». Вина, полученные по той же технологии, но в другой местности, называются игристыми, произведенными традиционным методом. Во Франции их называют «креманами» например *Crémant de Bourgogne*, в Испании Кава (*Cava*), в Германии Сэкт (*Sekt*).

Итальянский технолог Федерико Мартинотти в 1895 году разработал собственный метод производства игристых вин. Он отличается от французского тем, что вместо бутылки, для брожения используется большая металлическая ёмкость - автоклав. Дополнительная возможность для винодела заключается в том, что процесс брожения можно контролировать, и в нужный момент останавливать, сохраняя природный сахар виноградного сока.

По этой технологии производится знаменитое итальянское игристое Асти. В автоклав заливают свежий сок сладкого винограда Мускат Белый, добавляют дрожжи и систему герметично закрывают. При достижении крепости 5,5-7,5% содержания алкоголя автоклав остужают до -2°C. Дрожжи выпадают в осадок, а углекислый газ, который выделился в процессе брожения, растворяется в вине. Далее игристое фильтруют и разливают по бутылкам.

В том числе, с помощью итальянского метода можно получать вина, похожие по стилю на Шампанское. Вместо сока в автоклав наливают вино с добавлением сахара и дрожжей.

Температура подачи вин.

Сладкие или десертные белые вина, шампанское и другие игристые подают охлажденными до 6-8 °C.

Сухие белые и розовые вина подают охлажденными до 8-12 °C. Легкие красные вина подаются при температуре 12-14 °C.

Терпкие и плотные красные вина подаются при комнатной температуре 15-18 °C.

Как открыть бутылку вина.

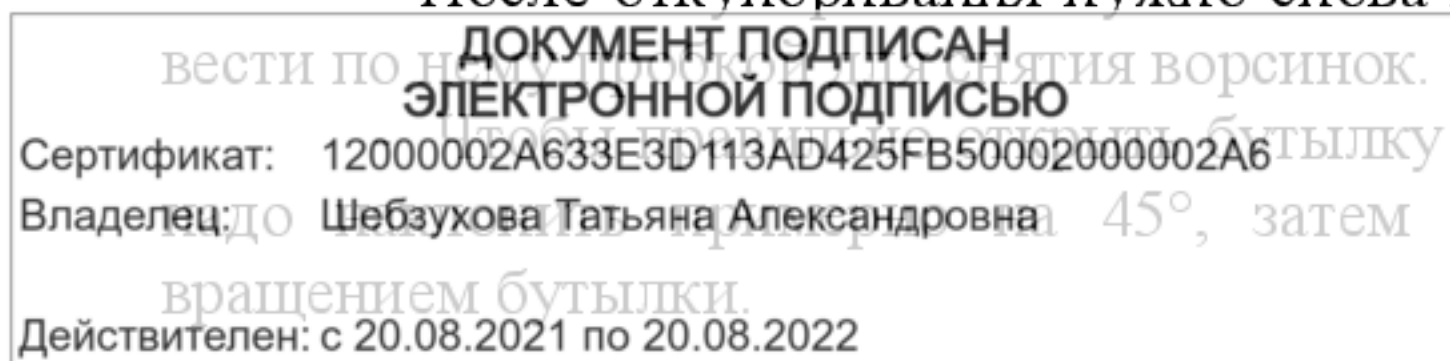
Прежде всего необходимо показать бутылку гостю и дать возможность прочитать этикетку.

- Лезвием специального ножа нужно обрезать капсулу под кольцом горлышка так, чтобы вино не касалось этого металлического покрытия при наливании.

- Обнаженное горлышко бутылки необходимо протереть.

- Откупоривание производится с помощью штопора такой конструкции, которая позволяет делать это плавно, не встряхивая и не переворачивая бутылку. Движение пробки нужно замедлить перед самым ее выходом, так как вина должны открываться бесшумно. Пробку нельзя протыкать насквозь, чтобы ее крошки не попали в вино, но при этом, винт штопора должен зайти в пробку как можно глубже, иначе пробка может сломаться, что особенно часто случается со старыми винами.

- После откупоривания нужно снова протереть горлышко салфеткой, а затем про-



шампанского или другого игристого вина, ее снять оплетку (мюзле). Пробку извлекают

Пробки от вина и шампанского всегда оставляйте на столе, чтобы гость мог убедиться в качестве пробки и вина (по аромату пробки и отсутствию протечек).

Контрольные вопросы:

1. Классификация вин.
2. Характеристика и история происхождения вин
3. Ассортимент вин
4. Хранение вин
5. Технология производства вин
6. Подача вина

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 14

Тема: **Характеристика основных групп продуктов питания. Чай. Кофе. Безалкогольные напитки**

Цель работы: Изучить ассортимент чая, кофе, требования к качеству, дефекты, ассортимент, хранение, технология приготовления

Задание: изучить рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству следующих блюд:

Составить технологическую схему приготовления блюд.

1169 Чай с молоком или сливками

1178 Кофе на молоке по-варшавски

1180 Кофе по-восточному

Вопросы к защите лабораторной работы:

1. Ассортимент чая
2. Ассортимент кофе
3. Требования к качеству чая
4. Требования к качеству кофе
5. Дефекты чая
6. Дефекты
7. Хранение чая
8. Хранение кофе

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 15

Тема: **Особенности питания туристов из стран Европы**

Сектор питания должен учитывать особенности работы с иностранными туристами. Виды услуг, предоставляемых им, составляют примерно 25-30% общей стоимости, например, познавательного тура. Организация питания иностранных туристов осуществляется преимущественно ресторанами и барами классов «люкс», «высший» и «первый», которые могут функционировать как в составе отеля, так и самостоятельно.

Турфирма, заключая соответствующие соглашения с предприятиями ресторанного хозяйства, обязана обеспечить местные или декадные графики пребывания иностранных туристов, а не позднее чем за сутки — заказы на обслуживание каждой группы туристов.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Организация питания иностранных туристов

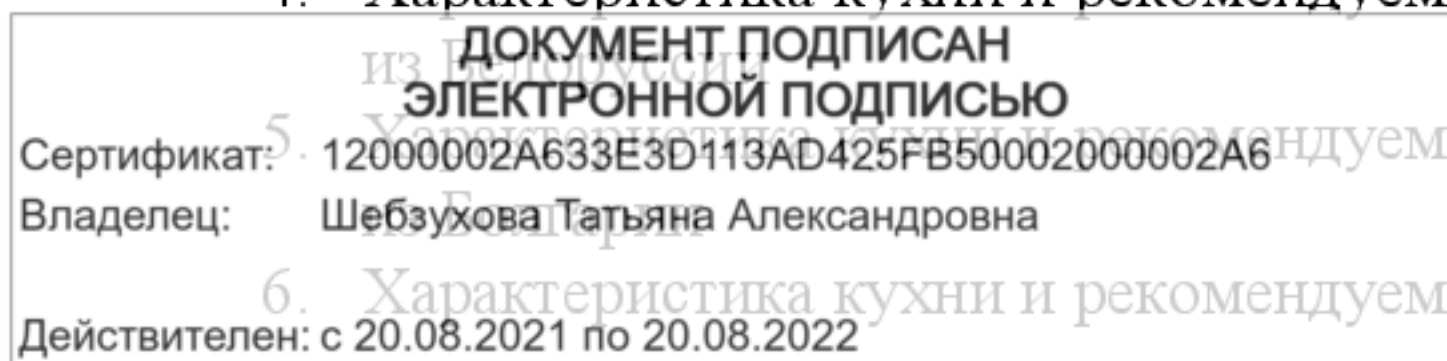
Организация питания иностранных туристов имеет определенные особенности. Прежде всего, необходимо учитывать национальность гостей. Издавна путешественников интересовали особенности кухни страны, в которую они прибыли. С другой стороны, проявлением истинного гостеприимства и высокого уважения является умение хозяев накормить гостя привычными для него блюдами. Этим жестом они дают гостю понять, что не хотят, чтобы он чувствовал себя на чужбине. А у туриста он порождает благодарность и добро, долгую память о визите в чужую страну. Но надо учитывать, что приготовление блюд родной кухни туристов требует большого мастерства повара, иначе можно добиться обратного эффекта и оскорбить патриотические чувства гостя.

Организуя питание иностранных туристов блюдами отечественной и других распространенных кухонь (французской, итальянской, китайской), необходимо помнить, что на формирование особенностей питания в разных странах, географию питания влияет ряд факторов, среди которых основные: природные особенности той или иной страны, обусловленные географическим положением, этические и религиозные нормы, конкретные исторические судьбы народов, уровень достигнутого развития стран. В каждой стране, у людей разных национальностей являются присущие им вкусы в выборе продуктов питания, приготовлении блюд, применении различных способов и технологических приемов тепловой обработки продуктов, использовании специй и приправ. Есть также и определенные пищевые ограничения. Так, например, американцы пьют кофе перед завтраком, а перед обедом пьют чистую воду со льдом. В европейской традиции завтракать, обедать и ужинать с минеральной или фруктовой водой, а в восточной — не употреблять минеральной воды совсем. Датчане, норвежцы, чехи и румыны не любят баранину. Англичанам не стоит предлагать вареные колбасы, мучные соусы, заливную рыбу, блины и пельмени. Европейцы и американцы не любят острых приправ, а выходцы из Азии, Центральной и Южной Америки — наоборот. Итальянцы, чехи, болгары, румыны, арабы не едят черного хлеба. Немцам, австрийцам, швейцарцам, французам, итальянцам, грекам, арабам, туркам лучше предлагать кофе, а китайцам, японцам, индейцам, корейцам — чай. Японцы и корейцы не пьют молока. Румыны не употребляют соусы, а корейцы не признают бульонов.

Особого внимания требует **организация питания верующих людей**. Так, в определенные дни и периоды не употребляют пищи животного происхождения (кроме меда) православные и католики. Индуисты не пьют молока и не едят говядины. Не употребляют свинины и алкогольных напитков мусульмане. Верующие иудеи в приготовлении и употреблении пищи придерживаются законов кашрута — правил, которые нужно соблюдать при приготовлении не только праздничной, но и ежедневной пищи. Например, запрещено смешивать молочную и мясную пищу, употреблять мясо животных, которые не жуют жвачку и не имеют раздвоенного копыта, а также мясо хищных животных и птиц, пресмыкающихся и рыб, у которых нет плавников и чешуи (в частности моллюсков), а также все продукты, полученных из этих животных. Еда для верующих иудеев в ресторанах должна готовиться в присутствии раввина.

Контрольные вопросы.

1. Особенности организации питания иностранных туристов.
2. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни.
3. Особенности составления рационов питания для туристов из Австрии, Германии
4. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов



- из Венгрии
7. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Великобритании
 8. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Греции
 9. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Грузии
 10. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Дании, Норвегии, Швеции, Финляндии
 11. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Израиля
 12. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Испании, Португалии
 13. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Италии
 14. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Латвии, Литвы, Эстонии
 15. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Молдовы, Польши, Румынии
 16. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Франции
 17. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Швейцарии
 18. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Чехии и Словакии
 19. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Хорватии, Словении, Боснии, Македонии, Герцеговине, Черногории, Сербии.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 16

Тема: Особенности питания туристов из стран Азии и Америки

Необходимо также учитывать **особенности в режиме питания выходцев из разных стран**, которые характеризуются временем приема пищи, ее калорийностью в разное время суток. Англичане, французы, американцы второй прием пищи называют ланчем. По времени он совпадает с нашим обедом. В меню ланча нет первых блюд, есть закуски, вторые блюда, сладкие блюда и кофе или чай. Обед — по времени равен нашему ужину — состоит из закуски, первого и второго блюда, десерта, чая или кофе. Признаком повышенного внимания к английским гостям будет организация для них пятичасового чая (five o'clock). Для организации питания туристов рекомендуются следующие ориентировочные интервалы: завтрак — с 8 до 10:00 (в туристический сезон — с 7 до 10:00) обед — с 12 до 15 часов; ужин — с 17 ч. 30 мин. до 20 часов.

Учет национальных традиций питания должно отображаться в меню. Оно должно быть разнообразным по дням недели. В меню нужно включать не менее пяти-шести фирменных блюд и блюд на заказ. Оптимальный вариант — составление меню, в которое бы входили блюда национальной кухни принимающей страны, блюда европейских стран, блюда национальных кухонь гостей. По просьбе туристов предприятию необходимо готовить блюда с учетом наличия на предприятии сырья, в том числе и вегетарианскими и вегетарианскими блюдами. Детям от двух до двенадцати лет, путешествующих в составе групп иностранных туристов или с семьями,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

питание предоставляется по специальному меню в пределах 50% стоимости питания соответствующего класса обслуживания.

Для туристов, проживающих в гостиницах, ежедневный ресторанный сервис начинается с завтрака. От его организации зависит дальнейшее настроение гостей. Очень часто он включается в стоимость услуг гостиницы, поэтому организации утренней трапезы уделяется большое внимание. Существует много вариантов завтраков, выбор которых зависит от контингента потребителей.

Контрольные вопросы.

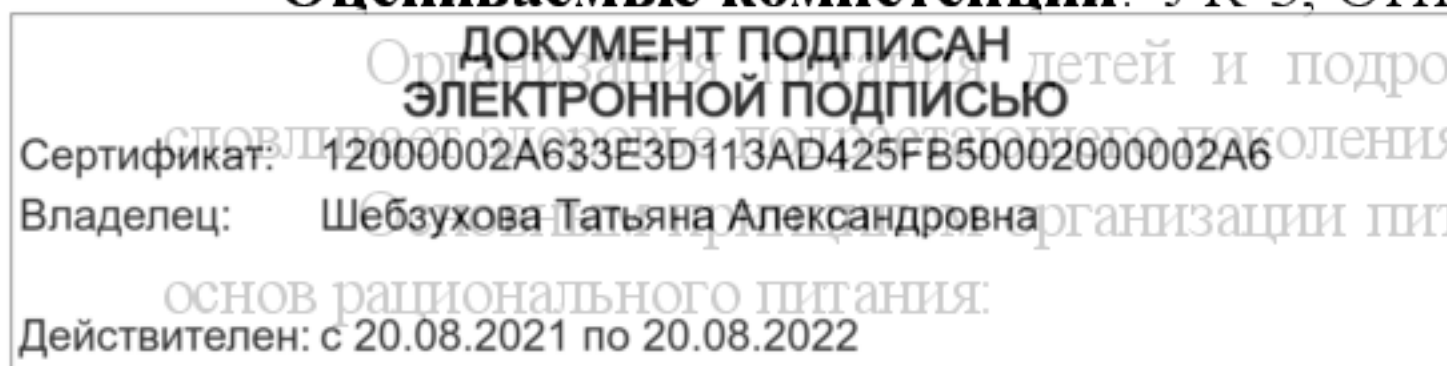
1. Рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Турции, Сирии, Ирана, Ливана, Иордании, Саудовской Аравии, ОАЭ, Марокко, Алжира, Туниса, Ливии, Египта
2. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Азербайджана
3. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Армении
4. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Индии, Пакистана, Непала.
5. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Вьетнама, Индонезии, Филиппин
6. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Китая
7. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Кореи
8. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Кубы
9. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая
10. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Казахстана, Киргизии, Узбекистана, Таджикистана, Туркмении
11. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из США
12. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Японии

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №17

Тема: Организация и технология детского питания в гостиничных комплексах

Цель работы -изучение организации детского питания гостиничного предприятия

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2



детей и подростков имеет важное значение, так как обу- и тем самым здоровье всей нации.

организации пита ния детей и подростков является соблюдение

- соответствие энергетической ценности рациона питания детей и подростков суточным энергозатратам;
- соответствие химического состава, энергетической ценности и объема (массы) рациона питания возрастным потребностям и особенностям организма;
- сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров и углеводов, а также белков и жиров растительного и животного происхождения);
- правильная кулинарная обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и повышенной усвояемости пищевых веществ;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод, зелени;
- соблюдение режима питания;
- безопасность употребляемой пищи;
- совместимость продуктов, их взаимозаменяемость.

При составлении рационов питания для детей и подростков обращают внимание на обеспечение энергетического баланса: поступление калорий в организм должно быть сбалансировано с их расходом.

Растущий организм в состоянии покоя расходует энергию. При мышечной и умственной работе обмен веществ усиливается. Расход энергии колеблется в зависимости от возраста детей. Восполнять энергию можно только за счет питания. Пища приносит максимальную пользу, если она содержит все вещества, которые необходимы организму: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины и воду.

Большое значение для правильного формирования растущего организма и профилактики хронических заболеваний органов пищеварительной системы имеет строгое соблюдение режима питания. Прием пищи должен производиться в одно и то же время, с интервалами не менее 3-3,5 ч и не более 4-4,5 ч. Регулярный прием пищи способствует выделению пищеварительных соков. При нарушении регулярности питания желудочный сок выделяется в пустой желудок и оказывает неблагоприятное воздействие на его слизистую оболочку, нарушается выработанный положительный рефлекс на еду, пропадает аппетит. Несоблюдение режима питания может послужить причиной многих заболеваний. В зависимости от возраста дети и подростки должны принимать пищу 4-6 раз в день. Количественное и качественное распределение пищи имеет некоторые различия в зависимости от характера учебного процесса и расписания занятий или проводимых мероприятий и возраста.

Суточный рацион разбивается по режимам питания. Количество режимов питания зависит от возраста детей и подростков.

При составлении меню учитываются объемы пищи, рекомендуемые с учетом возраста и режима питания. Завтрак состоит из закуска, горячего блюда (мясного, рыбного, творожного, молочного), горячего напитка (чая или кофе) или молока, киселя, фруктов. Обед должен состоять из закуска, первого, второго, сладких блюд, фруктов. На полдник рекомендуется 200 г молока или кисломолочных продуктов с хлебом или булочкой. Ужин должен быть легким, подают его за 1,5-2 ч до сна, иначе нарушается ночной отдых. На ужин можно предложить овощной салат, рыбное, яичное, творожное, крупяное или овощное блюдо, чай, молоко или кефир. Перед сном нельзя есть продукты, содержащие много белков (мясные блюда), так как они возбуждающе действуют на нервную систему, повышают активность организма и задерживаются в желудке. Из-за этого дети беспокойно спят и за ночь не успевают полностью отдохнуть. В один день не допускается повторение одних и тех же блюд в рационе.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB5000200002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ная, истощает пищеварительный аппарат и приспосабливаться к изменившимся условиям раннего возраста необходимо приучать к пище, состоящей не только из их любимых блюд. При составлении меню важно разнообразить его по набору

продуктов, способам их кулинарной обработки, вкусу блюд. Следует широко использовать сезонные блюда из овощей, плодов, ягод и фруктов, а в жаркое время года подавать на завтрак и обед холодные блюда (фруктовые супы, салаты и др.).

Контрольные вопросы:

1. Питание детей и подростков на турбазах
2. Организация диетического питания в туристских предприятиях
3. Режим диетического питания
4. Режим детского питания
5. Организация здорового питания детей и подростков.
6. Характеристика моделей организации детского питания.
7. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ и энергии.
8. Требования к формированию рационов питания детей и подростков.
9. Характеристика пищевых продуктов, используемых для формирования рациона питания детей и подростков.
10. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков.
11. Требования к организации питьевого режима.
12. Отбор суточной пробы.
13. Характеристика пищевых продуктов, используемых для формирования рациона питания детей и подростков.
14. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков.
15. Требования к организации питьевого режима.
16. Отбор суточной пробы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 18

Тема: Организация и технология диетического питания в гостиничных комплексах

Цель работы -изучение организации работы службы питания гостиничного предприятия

Оцениваемые компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2

Работу поручают по обслуживанию номеров двум официантам:

- один занимается подготовкой заказов, следит за своевременной подачей каждого из них, делает подборку посуды, приборов и белья, специй, хлеба, укладывает их на тележки или подносы, готовит закуски и напитки, подает их в номер, принимает новые заказы;
- второй официант в основном доставляет продукты из ресторана в подсобный буфет, а в свободное время помогает первому официанту.

При одновременной доставке заказов в несколько номеров на одном подносе или

тележке официант подносит поднос с продуктами, посуду, приборы все необходимое последовательно из номеров, оставляя в каждом то, что заказано. При подаче одного заказа тележку закатывают в номер, где ее оставляют как подсобный столик, а при определенной конструкции – и как столик обеденный.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Войдя в номер с заказом на подносе, официант ставит его на тумбочку. Затем стелит на стол небольшую скатерть или по одной салфетке на человека. На них перекладывают предмет сервировки и принесенные по заказу продукты, соблюдая при этом основные правила сервировки стола и расстановки на нем закусок, блюд и напитков.

Использованную и освободившуюся посуду убирают из номера спустя некоторое время после подачи заказа. При уборке посуды в присутствии проживающих в номере следует попросить на это разрешение: возможно, что у гостей возникнет желание оставить что-то из посуды или продуктов.

В каждом номере гостиницы должен быть номер телефона диспетчера секции обслуживания номеров, у которого можно получить нужную справку и сделать заказ на обслуживание номера.

Прием заказов и их выполнение производится в следующем порядке. Проживающий в гостинице по телефону связывается с дежурным диспетчером заказывает в номер завтрак, обед, ужин или какие-нибудь напитки. Диспетчер, принимая заказ, записывает (на спец бланке): номер комнаты, в которую следует подать заказ, число гостей, подробное наименование и число порций заказанного, время приема заказа и время подачи его в номер. Приняв заказ, диспетчер передает его по телефону для исполнения.

Диетическое питание организуется в курортных и туристских комплексах, расположенных в основном в городах-курортах.

В курортных гостиницах проживают лица, прибывшие на курорт без санаторных путевок для лечения с хроническими заболеваниями без обострения или с нерезким обострением, в период выздоровления после острых заболеваний.

Туристы, прибывающие по туристическим путевкам, могут иметь хронические заболевания.

В курортных гостиницах организуется диетическое питание для 100% проживающих, в туристских гостиницах диетическое питание организуется при необходимости - в среднем охват составляет 5-10%.

Назначение диетического питания производится медицинским работником, с учетом характера заболевания и состояния питания больного. В зале для питания определяется место.

В гостиничных комплексах чаще всего применяют диеты:

- основной вариант стандартной (ДС);
- вариант с механическим и химическим щажением (ДЩ);
- вариант с пониженной калорийностью (ДПК) и разгрузочную (вместо ранее действующих диет номерной системы).

В специализированных по лечебным факторам курортных гостиницах могут использоваться соответствующие специализациям диеты:

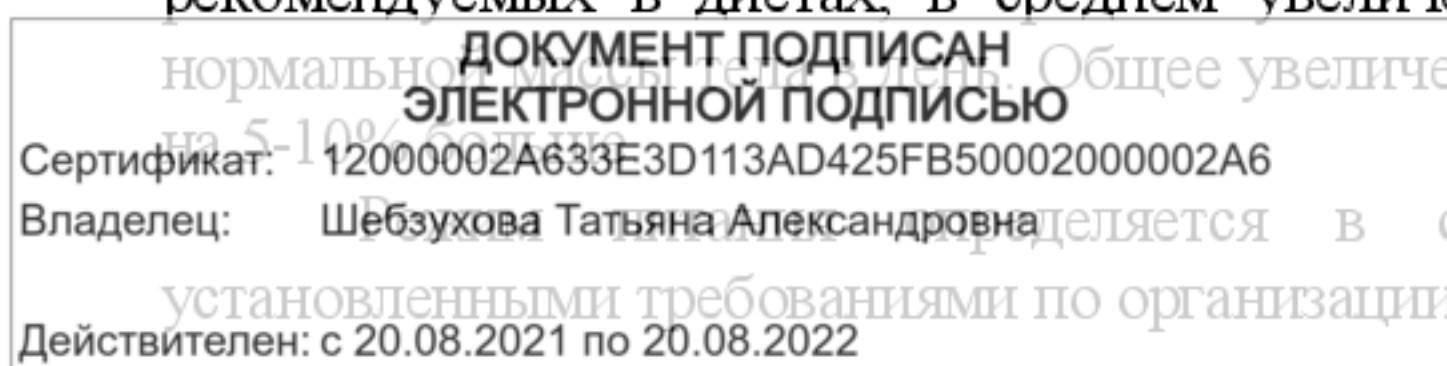
- болезни органов пищеварения - ДС; ДЩ; разгрузочные;
- болезни органов кровообращения - ДС; высокобелковые (ДВБ); разгрузочные;
- болезни почек и мочевыводящих путей - ДС;
- низкобелковые (ДНЕ); разгрузочные;
- болезни обмена веществ - ДС; ДПК; разгрузочные;
- туберкулез - ДС; ДВБ.

При организации питания допускаются некоторые смягчения ограничений в диетах, так как резко щадящее питание большинству больных не показано.

Проживающие в гостиничных комплексах ведут активный образ жизни (прогулки, процедуры, занятия спортом, лечебная физкультура и др.), поэтому энергозатраты выше рекомендуемых в диетах, в среднем увеличение энергозатрат составляет 5 ккал на 1 кг

нормальному человеку. Общее увеличение энергетической ценности по диетам может

на 5-10%. В соответствии с рекомендацией диеты и установленными требованиями по организации питания в гостиничных комплексах.



Важным принципом правильного режима питания является дробность питания в течение суток. Одно- или двухразовое питание неблагоприятно сказывается на деятельности желудочно-кишечного тракта: нарушается переваривание, снижается усвоение, ухудшаются самочувствие и работоспособность. Это объясняется большим количеством пищи, потребляемой за один прием.

Длинные перерывы могут привести к перевозбуждению пищевого центра в коре больших полушарий головного мозга, выделению большого количества активного желудочного сока, который оказывает раздражающее действие на слизистую оболочку «пустого» желудка, вплоть до возникновения воспаления (гастрита). В короткие интервалы пища не успевает полностью перевариться и усвоиться к моменту следующего приема. Это может привести к расстройству выделительной и двигательной деятельности пищеварительного тракта. Наиболее оптимальными являются интервалы в 4-5 ч. Только во время ночного отдыха (сна) они удлиняются до 10ч. Между «легкими» приемами пищи интервал может быть сокращен до 3 ч. Между ужином и началом сна рекомендуется интервал в 2-3 ч.

Важным принципом правильного режима питания является максимальное соблюдение требования рациональности при каждом приеме пищи. Это значит, что набор продуктов должен обеспечить оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных элементов.

Питание должно проходить в спокойной обстановке, без торопливости, с тщательным пережевыванием пищи, что улучшает усвояемость. На завтрак и ужин рекомендуется затрачивать 25-30 мин, а на обед – почти в два раза больше. Полдник или второй завтрак также рекомендуется съедать не спеша, в течение 20-25 мин.

Другим неперемным условием рационального режима питания является наиболее правильное распределение количества пищи в течение дня. Распределение суточного пищевого рациона (энергетической ценности и химического состава) по отдельным приемам пищи должно проводиться в зависимости от состояния здоровья, характера трудовой деятельности и распорядка дня. При четырехразовом питании рекомендуется для больных в хронической стадии болезни:

- завтрак – 25% суточного рациона;
- обед – 35% суточного рациона;
- полдник – 15% суточного рациона;
- ужин – 25% суточного рациона.

Для некоторых групп (например, с заболеваниями желудка, сердечно-сосудистой системы) необходимо пяти – шестизразовое питание. Рекомендуются следующие часы питания:

- завтрак – 8⁰⁰ часов;
- обед – 13⁰⁰ часов;
- ужин – 17⁰⁰ часов;
- поздний ужин – 21⁰⁰ часов.

Энергетическая ценность суточного рациона распределяется следующим образом:

- завтрак – 25-30% суточного рациона %;
- обед – 35-40% суточного рациона;
- ужин – 20-25% суточного рациона;
- поздний ужин – 5-10% суточного рациона.

При пятиразовом питании вводится второй завтрак, а при шестизразовом – второй завтрак (11 ч) и полдник (17 ч). Энергетическая ценность этих приемов пищи должна быть небольшой.

При организации диетического питания могут использоваться различные принципы построения питания и составления меню:

- предварительный заказ блюд;
- предварительный заказ комплексных рационов;
- беззаказное меню.

Особенности организации диетического питания в санаториях и на курортах определяются тем, что сюда направляют больных в период ремиссии. Структура руководства диетическим питанием подобна больничной, однако отличается по штатным нормативам. При наличии нескольких санаториев для больных с заболеваниями органов кровообращения, пищеварения, обмена веществ, почек нетуберкулезного характера должность диет-врача полагается на каждые 1000 больных. В одиночно расположенных санаториях этих профилей должность врача-диетолога предусмотрена при наличии 500 больных. Здесь он выполняет лечебную работу в объеме 50 % нагрузки врача-ординатора. В санаториях, где не положена штатная должность диет-врача, его функции возлагаются на одного из ординаторов, прошедшего подготовку по диетологии (гастроэнтеролога, терапевта и т. д.). При этом его лечебная нагрузка по ведению больных должна быть уменьшена. Количество положенных ставок диетсестер зависит от числа питающихся: от 100 до 149 человек — 1, от 150 до 399 — 2- более 400 человек — дополнительно 1 на каждые последующие 250 человек. На наиболее опытную из диетсестер возлагаются обязанности заведующей столовой. При главном враче, осуществляющем общее руководство лечебным питанием санатория, создается совет по питанию санатория (курорта) с составом, аналогичным совету по лечебному питанию больницы.

Контрольные вопросы:

1. Организация диетического питания в гостиничных предприятиях
2. Режим диетического питания
3. Требования к организации питьевого режима.
4. Отбор суточной пробы.
5. Основы диетического (лечебного) питания.
6. Тактика диетотерапии.
7. Требования к составлению меню.
8. Режим питания.
9. Характеристика стандартных диет.
10. Основной вариант стандартной диеты.
11. Диета с механическим и химическим щажением.
12. Диета с повышенным количеством белка.
13. Диета с пониженным количеством белка.
14. Диета с пониженной калорийностью.
15. Основные принципы диетического питания детей и подростков.
16. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам предприятий и учреждений, организующих диетическое питание.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т.

Васюковой. — М.: Издательство «Юнити», 2018. — 416 с.

2. Милл, Р. К. Питание в ресторанах : учебник / Р. К. Милл ; под ред. Г. А. Клебче.

3. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: - е Шибзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 735 с.

Дополнительная литература:

1. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.

2. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

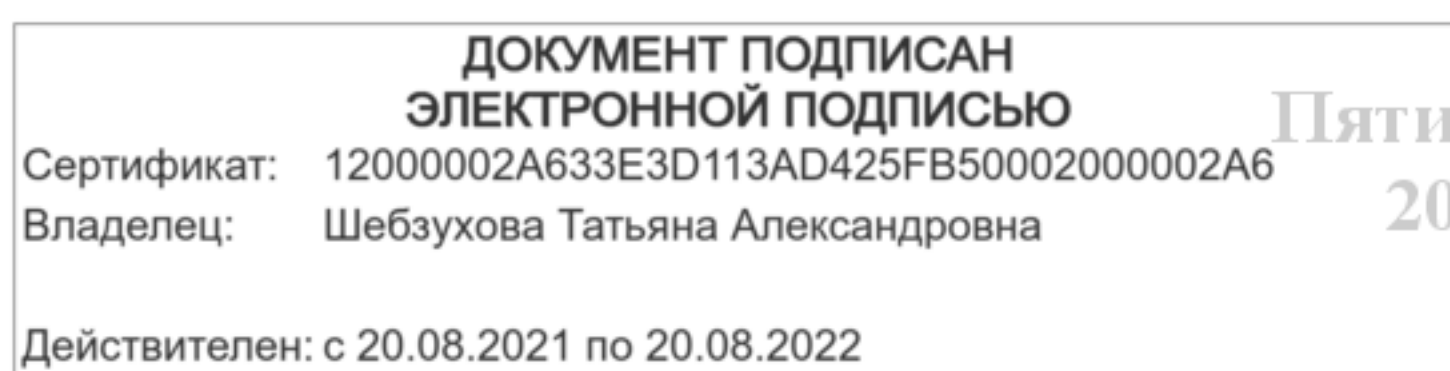
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания
по выполнению самостоятельной работы
по дисциплине
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ СЕРВИСЕ»

Направление подготовки
Направленность (профиль)

43.03.03 Гостиничное дело
Гостиничная деятельность



Пятигорск
2022

Содержание

1. Введение	3
2. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе»	4
3. План-график выполнения самостоятельной работы	6
4. Контрольные точки и виды отчетности по ним	6
5. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	7
6. Список рекомендуемой литературы	13

Введение

Организация питания в гостиничном сервисе как учебная дисциплина даёт представление о процессе функционирования деятельности ресторана.

Цель дисциплины - выявить элементы, которые имеют принципиальное значение для успеха ресторана (а также любого предприятия общественного питания), и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер ресторана должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность ресторана (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанного оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

Задачи дисциплины заключаются в следующем:

- Изучение ключевых факторов, влияющих на рост бизнеса и определяющих успешность заведения и финансовых основ ресторанной индустрии.
- Изучение привычек питания разных сегментов потребительского рынка и основных тенденций потребительского поведения, оказывающих влияние на ресторанный бизнес.
- Научиться разрабатывать маркетинговый план, позволяющий привлечь один или несколько потребительских сегментов
- Анализировать эффективность разных типов рекламы для привлечения клиентов подтвердит, что продвижение остается самым действенным маркетинговым инструментом.
- Раскрыть роль меню как особо важного компонента маркетинговых усилий, роль ценообразования и дизайна в разработке меню.
- Проанализировать элементы, придающие уникальность впечатлениям клиента от соприкосновения с персоналом ресторана, а также стратегии формирования такого уровня обслуживания, который будет способствовать желаниям клиента еще раз посетить этот ресторан.
- Рассмотреть основные физические характеристики ресторана, как дизайн ресторанного зала способен благотворно повлиять на психологическое состояние, потребности и поведение клиента. Изучить дизайн производственных помещений ресторана, определяющий производительность труда и эффективность персонала.
- Изучить формирование и последовательное прохождение потока продуктов питания и напитков через все операционные участки ресторана — от поставщиков до конечного потребителя.
- Изучить эффективные процедуры закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов питания, напитков и прочих продуктов, обеспечивающих функционирование ресторана, а также отмечают наиболее важные производственные и обслуживающие системы с точки зрения наиболее эффективного контроля затрат.
- Сформировать общие представления технологическому кухонному оборудованию и элементам интерьера ресторанного зала, обслуживанию и ремонту оборудования, а также комплексной программе

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Федеральная программа развития туризма в Российской Федерации, утвержденная Правительством РФ в 1996 году обращает особое внимание на вопросы профессиональной подготовки специалистов туристского и гостиничного сервиса. Питание является одной из основных услуг в технологии гостиничного сервиса.

Будущий бакалавр по туризму должен знать: основы современных дисциплин о человеке, в том числе и его питание, научное представление о здоровом образе жизни, передовые технологии питания в туризме; должен уметь: обеспечивать деятельность предприятий и организаций, представляющих услуги по питанию, обеспечивать систему мер по повышению качества оказываемых услуг предприятиями туризма, в том числе и оказание услуг питания; должен владеть: знаниями по созданию условий для формирования рынка услуг туризма с учетом применения прогрессивных технологий, комплексным обслуживанием потребителей услуг туризма, знаниями и навыками по разработке и внедрению инновационных технологий в питании туризма, знаниями организации и обеспечения контроля качества оказываемых услуг туризма.

Дисциплина «Организация питания в гостиничном сервисе» является важной для подготовки современного бакалавра в сфере туризма. Выполнение индивидуальных творческих работ по данной дисциплине тесно связано с аудиторной работой. Важное значение самостоятельной работы студентов при изучении курса обусловлено наличием большого количества проблемных и дискуссионных вопросов, требующих творческого подхода, широкого использования специальной литературы и ее глубокого осмысления.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе»

Дисциплина «Организация питания в гостиничном сервисе» входит в цикл обязательных дисциплин вариативной части профессионального цикла ОП ВПО подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Ее освоение проходит в 8 семестре.

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно-терминологического аппарата, написание рефератов, докладов, сообщений, выполнение контрольных, курсовых и дипломных работ.

Текущая аттестация студентов проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный).

Целью подготовки к практическим занятиям является письменный отчет по практическим работам. Задачами при подготовке к практическим занятиям – оформление работы с детальным разбором ответов на вопросы для самоконтроля знаний по каждой теме дисциплины.

Целью подготовки к практическим занятиям (выполнение творческих индивидуальных заданий) является разработка индивидуального творческого задания, раскрывающая суть материала. Задачами при подготовке к практическим занятиям (выполнение творческих индивидуальных заданий) – выполнение индивидуального задания с презентацией, раскрывающего содержание задания.

В процессе изучения дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе»

студенты

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сertifikat: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

индивидуальное творческое задание, целью изучения основных понятиями и категориями дисциплины, организации питания в туризме; усвоение основных

технологических процессов в туризме; формирование комплекса знаний о тенденциях развития в сфере организации питания в туризме и особенностях ее функционирования.

Приступая к выполнению индивидуального творческого задания, необходимо, прежде всего, подобрать литературу по теме и изучить ее. Составить план написания работы. Рекомендуются, наряду со специальной литературой, использовать материалы, публикуемые в периодической печати, вновь вышедшую литературу по вопросам данной дисциплины, источники Internet.

Остановимся на основных требованиях, предъявляемых студенту при создании индивидуального творческого задания и подготовке сообщений на практическом занятии.

Научно-теоретический уровень содержания. В работе необходимо обоснованно изложить тему, представить собственную позицию по проблеме.

Теоретические положения должны быть показаны как обобщение, вывод к фактическому материалу, а фактический материал – как иллюстрация, конкретизация теоретических положений.

Связь теории с практикой. В работе должна быть раскрыта практическая значимость обоснованных теоретических положений, проявлено умение автора увязать их с жизнью, в том числе и со своей специальностью.

Самостоятельность и творчество в решении и изложении рассматриваемых вопросов. Работа не может быть результатом переписывания с одного источника, она должна быть итогом изучения обширного материала, содержать мысли и рекомендации автора.

Подбор и изучение литературы. Тема выбирается из списка, предложенного преподавателем. При выборе темы необходимо проконсультироваться с преподавателем. Остановиться нужно на той теме, которая представляет интерес для студента, работа над которой принесет автору наибольшую пользу. При подборе литературы следует ориентироваться на источники, изданные в последние годы. Если в литературе отсутствует единая точка зрения по тому или иному вопросу, студенту необходимо изложить взгляды авторов и сделать попытку их критической оценки, высказать свое личное мнение по данному вопросу. В заключении излагаются основные выводы по данному вопросу.

Оформление работы. Индивидуальное творческое задание выполняется на листах формата А4. Поля: левое – 30 мм., верхнее – 20 мм., правое – 10 – 15 мм., нижнее – 20 мм. Отступ красной строки – 1. Шрифт – 14 Times New Roman. Интервал – 1,5. Объем работы 15 – 20 печатных листов. Работу можно оформить в виде презентации в Power Point.

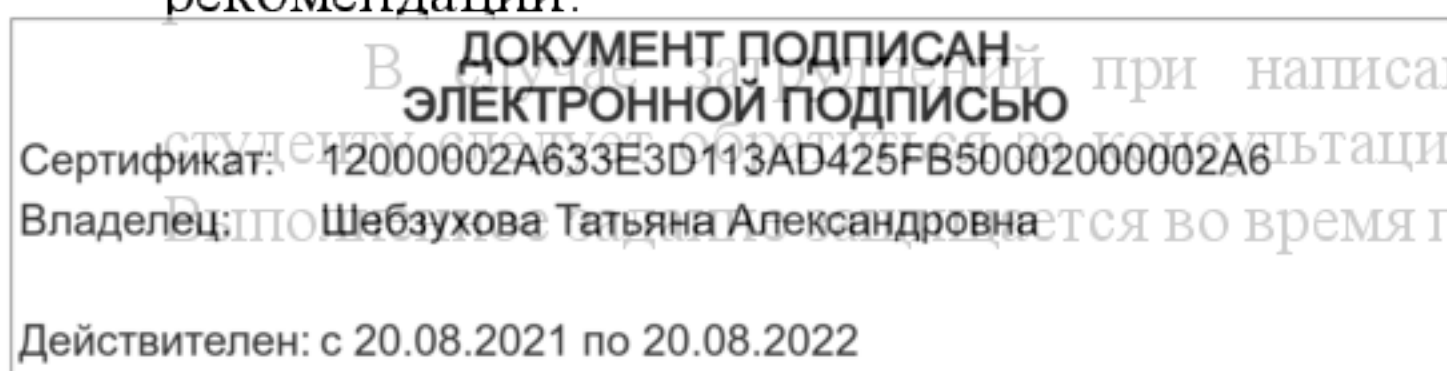
Необходимо составить план, включающий 2 – 3 вопроса. Тема излагается в соответствии с планом, делаются выводы. Завершает работу список литературы. Необходимо добиваться внутренней связи рассматриваемых вопросов, а также последовательности в изложении каждого вопроса.

Цитаты из работ заключаются в кавычки, пропуски слов в них отмечаются многоточием, при этом надо следить, чтобы сокращения не искажали смысл цитаты. При использовании цитат и цифр необходимо делать ссылку.

В конце работы приводится перечень фактически использованной литературы. Источников должно быть не менее 5. В список используемой литературы включаются лишь те источники, которые действительно использовались. Список составляется в алфавитном порядке.

Для правильного оформления библиографического списка использованной литературы необходимо свериться с приведенным списком в данной методической рекомендации.

В процессе выполнения индивидуального творческого задания студент должен обратиться к преподавателю, ведущему данный курс. В процессе выполнения практических или лекционных занятий.



2. План-график выполнения самостоятельной работы

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр						
ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	Подготовка к практическим занятиям	Конспект	Собеседование	4,86	0,54	5,4
ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9	Конспект	Собеседование	7,29	0,81	8,1

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Практическая работа 1-4	4	15
2.	Практическая работа 5-9	8	20
3.	Практическая работа 10-18	12	20
	Итого за 8 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

4. Документ подписан рекомендацией по изучению теоретического материала

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации.

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1 Способы организации производства продуктов питания и напитков. Назовите основные элементы процесса производства продуктов питания.

1. Охарактеризуйте традиционный метод производства.
2. Назовите преимущества и недостатки традиционного метода производства.
3. Охарактеризуйте традиционное производство с использованием полуфабрикатов.
4. Назовите преимущества и недостатки.
5. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
6. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
7. Организация работы бара

Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид

1. Назовите основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.
2. Охарактеризуйте метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.
3. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.

Тема 3 Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)

1. Какие факторы создают общую атмосферу ресторана?
2. Назовите главные причины, определяющие решение гостя снова посетить заведение.
3. Каковы особенности планировка зоны обслуживания?
4. Какими элементами проектирования ресторана можно обеспечить высокую оборачиваемость каждого столика?

Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства)

1. Назовите основные задачи при проектировании зоны производства.
2. Факторы, которые следует учитывать при проектировании, планировке и дизайне кухни
3. Какие требования предъявляются к рабочим поверхностям?
4. Какие требования предъявляются к проектированию водоснабжения на предприятиях общественного питания?

Тема 5. Продвижение ресторана

1. Сопоставить и выявить особенности существующих методов составления бюджета на цели продвижения
2. Перечислить и разъяснить функции рекламы
3. Определить критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана
4. Сопоставить и выявить особенности эффективности разных медиасредств

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

6. Процесс продвижения ресторанов.
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

7. Цели продвижения ресторанов.
8. Стадии процесса продвижения ресторанов для потребителей.
9. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов.
10. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний.
11. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы.
12. Критерии выбора медиасредств. (Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи.)
13. Стимулирование (продвижение) продаж.
14. Побудительные стимулы.
15. Основные этапы программы продвижения.
16. Мерчандайзинг.

Тема 6. Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи.

1. Технология приготовления отварного мяса, субпродуктов
2. Технология приготовления жареного мяса, субпродуктов
3. Технология приготовления тушеного мяса и субпродуктов
4. Технология приготовления блюд из рубленого мяса
5. Технология производства блюд из птицы и дичи
6. Технология приготовления рыбы отварной
7. Технология приготовления припущенной
8. Технология приготовления рыбы жареной
9. Технология приготовления рыбы тушеной
10. Технология приготовления блюд из морепродуктов
11. Характеристика ассортимента молока
12. Характеристика ассортимента кисломолочных товаров
13. Характеристика ассортимента масла сливочного
14. Характеристика ассортимента мороженого
15. Характеристика ассортимента сыров

Тема 7 Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки.

1. Организация работы бара.
2. Управление барами и торговля напитками.
3. Ресторанные и гостиничные бары.
4. Спиртные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
5. Вино. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
6. Пиво. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
7. Чем зерновая водка отличается от виски?
8. Чем виски отличается от бренди?
9. Чем коньяк (арманьяк) отличается от бренди?
10. Классификация вин.
11. Характеристика и история происхождения вин
12. Ассортимент вин
13. Хранение вин

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

17. Ассортимент кофе

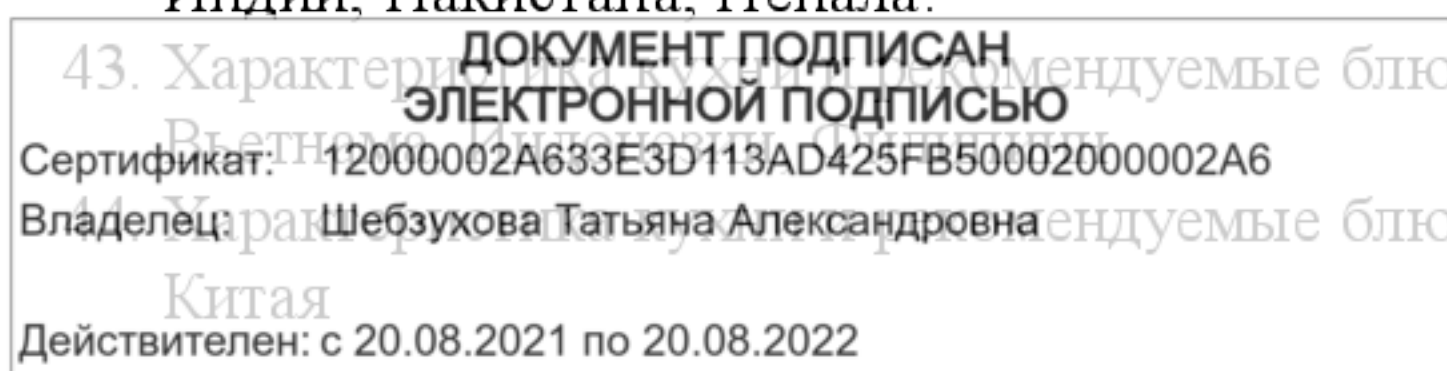
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

18. Требования к качеству чая
19. Требования к качеству кофе

Тема 8. Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки

20. Особенности организации питания иностранных туристов.
21. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни.
22. Особенности составления рационов питания для туристов из Австрии, Германии
23. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Белоруссии
24. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Болгарии
25. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Венгрии
26. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Великобритании
27. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Греции
28. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Грузии
29. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Дании, Норвегии, Швеции, Финляндии
30. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Израиля
31. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Испании, Португалии
32. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Италии
33. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Латвии, Литвы, Эстонии
34. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Молдовы, Польши, Румынии
35. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Франции
36. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Швейцарии
37. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Чехии и Словакии
38. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Хорватии, Словении, Боснии, Македонии, Герцеговине, Черногории, Сербии.
39. Рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Турции, Сирии, Ирана, Ливана, Иордании, Саудовской Аравии, ОАЭ, Марокко, Алжира, Туниса, Ливии, Египта
40. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Азербайджана
41. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Армении
42. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Индии, Пакистана, Непала.

43. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Вьетнама, Мьянмы, Таиланда
44. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Китая



45. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Кореи

Тема 9. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах

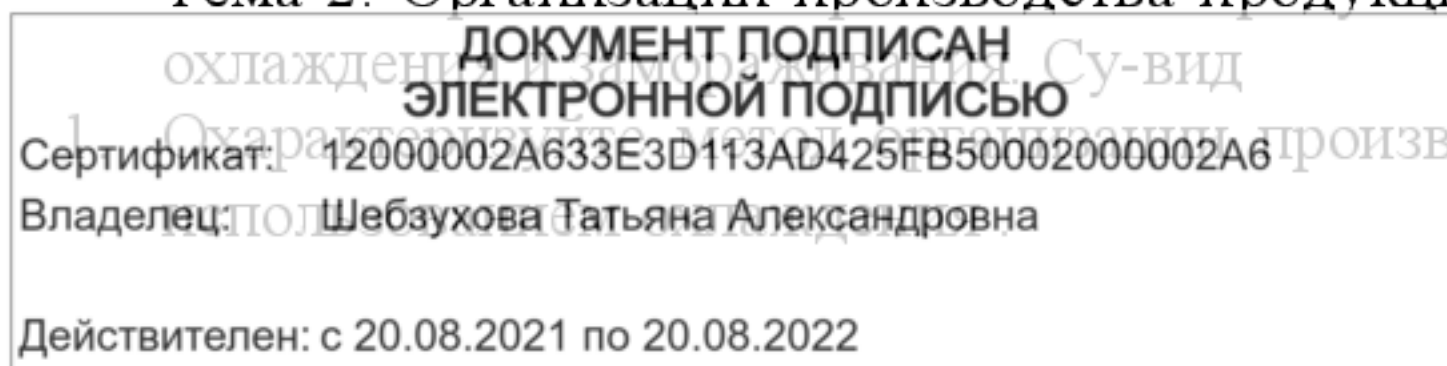
17. Питание детей и подростков на турбазах
18. Организация диетического питания в туристских предприятиях
19. Режим диетического питания
20. Режим детского питания
21. Организация здорового питания детей и подростков.
22. Характеристика моделей организации детского питания.
23. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ и энергии.
24. Требования к формированию рационов питания детей и подростков.
25. Характеристика пищевых продуктов, используемых для формирования рациона питания детей и подростков.
26. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков.
27. Требования к организации питьевого режима.
28. Отбор суточной пробы.
29. Характеристика пищевых продуктов, используемых для формирования рациона питания детей и подростков.
30. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков.
31. Требования к организации питьевого режима.
32. Отбор суточной пробы.
33. Организация диетического питания в гостиничных предприятиях
34. Режим диетического питания
35. Требования к организации питьевого режима.
36. Отбор суточной пробы.
37. Основы диетического (лечебного) питания.
38. Тактика диетотерапии.
39. Требования к составлению меню.
40. Режим питания.
41. Характеристика стандартных диет.
42. Основной вариант стандартной диеты.
43. Диета с механическим и химическим щажением.
44. Диета с повышенным количеством белка.

Повышенный

Тема 1 Способы организации производства продуктов питания и напитков. Назовите основные элементы процесса производства продуктов питания.

1. Барная посуда и оборудование
2. Алкогольные и безалкогольные коктейли
3. Охарактеризуйте централизованные методы производства.
4. Назовите преимущества и недостатки централизованных методов производства.

Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием



2. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.
3. Что такое су-вид?
4. Назовите преимущества и недостатки метода су-вид.

Тема 3 Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)

1. Какими средствами достигается акустический комфорт в зоне обслуживания ресторанов?
2. Какие требования предъявляются к мебели ресторана?
3. Что необходимо учитывать при организации пространства зала ресторана?
4. Какие аспекты необходимо учитывать при проектировании баров?

Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства)

1. Какие требования предъявляются к проектированию вентиляции на предприятиях общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к проектированию канализации на предприятиях общественного питания?
3. Перечислите правила хранения и утилизации отходов.
4. Назовите принципы проектирования.

Тема 5. Продвижение ресторана

1. Цели и эффективность мерчандайзинга.
2. Мерчандайзинг напитков.
3. PR и паблисити.
4. Осуществление PR-программы.

Тема 6. Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи.

1. Технология приготовления овощей отварных
2. Технология приготовления овощей припущенных
3. Технология приготовления овощей жаренных
4. Технология приготовления овощей запеченных

Тема 7 Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки.

1. Дефекты чая
2. Дефекты кофе
3. Хранение чая

4. Хранение кофе

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Северной и Латинской Америки
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема 8 Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и

1. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая
2. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Казахстана, Киргизии, Узбекистана, Таджикистана, Туркмении
3. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из США
4. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Японии

Тема 9. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах

1. Диета с пониженным количеством белка.
2. Диета с пониженной калорийностью.
3. Основные принципы диетического питания детей и подростков.
4. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам предприятий и учреждений, организующих диетическое питание.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины. Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: ПК-6. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания всех областей ресторанной деятельности, свободно справляется с решением практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

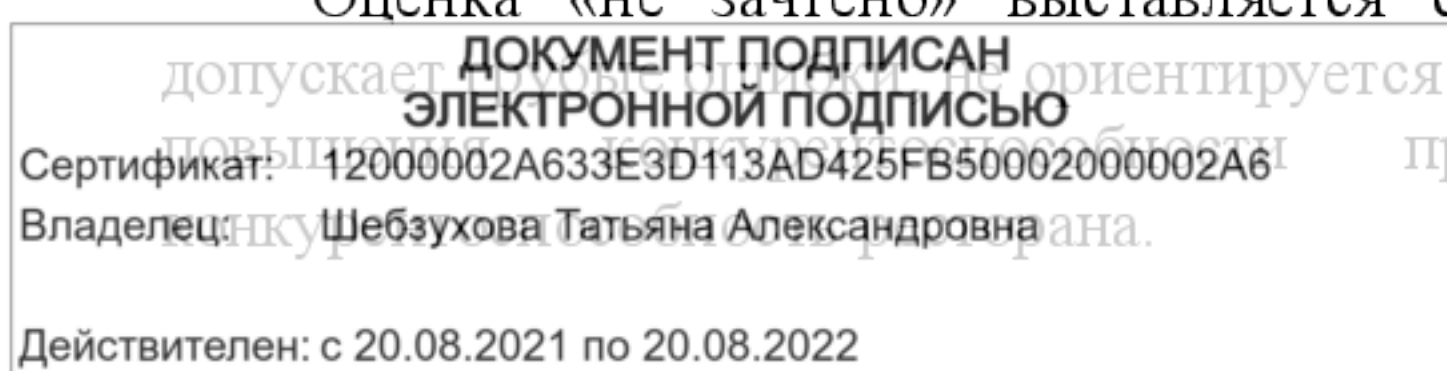
Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, не владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает ошибки, не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.



5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1. Вид самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям.

Подготовка к практическим занятиям является одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Целью практических занятий является закрепление знаний, полученных на лекционных занятиях и в ходе самостоятельной работы, а также выработка навыков работы с учебной и научной литературой.

Подготовку к практическим занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала учебника, руководствуясь планом практического занятия, данного в методических указаниях к практическим занятиям. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме.

Подготовка к практическим занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа конкретных производственных ситуаций.

Допуск к практическим работам происходит при наличии у магистрантов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада магистранта по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов магистрант получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижения оценки являются:

- при защите практической работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;
- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;
- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по практическим работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания всех областей ресторанной деятельности, свободно справляется с решением практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, не владеет навыками управления закупками, производством,

распределением и организации сбыта.

Оценка «плохо» выставляется студенту, если при собеседовании студент плохо ориентируется в терминах, в методах

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.

6. Список рекомендуемой литературы

Основная литература:

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с.

Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 536 с.

Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 735 с.

Дополнительная литература:

Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 167 с.

Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. <http://www.travelmole.com> – Сайт сбора информации о путешествиях в мире
6. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022