

Документ: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
Информация о владельце: "Самарский государственный экономический университет"  
ФИО: Кандрашина Елена Александровна  
Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»  
Дата подписания: 09.07.2026 12:46:51  
Уникальный программный ключ:  
2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) «РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) подготовки: Управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: 4 года 6 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 4 з.е.  
в академических часах: 144 ак.ч.

г. Самара, 2026

**Разработчики:**

Доктор исторических наук Алексушин Г. В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденного приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 282н; "Руководитель предприятия питания", утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 281н.

**Согласование и утверждение**

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Институт маркетинга, логистики и сервиса	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Яхнеева И. В.	Рассмотрено	26.05.2026, № 10

## **1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)**

Цель освоения дисциплины - общие представления о принципах и методах организации системы общественного питания

Задачи изучения дисциплины:

- получить общие представления о принципах организации системы общественного питания;
- познакомиться с методами и технологиями работы системы общественного питания;
- осознать принципы и технологии состыковки системы общественного питания с сервисом и туризмом в России.

## **2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

*Компетенции, индикаторы и результаты обучения*

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК-3.2 Понимает требования ГОСТов, внутренних регламентов и параметров обслуживания в избранной сфере профессиональной деятельности

*Знать:*

ОПК-3.2/Зн1 Требования ГоСтгов, внутренних регламентов и параметров обслуживания в избранной сфере профессиональной деятельности

*Уметь:*

ОПК-3.2/Ум1 Работать с ГоСтгами, СанПиНами, внутренними регламентами в рамках параметров обслуживания в избранной сфере профессиональной деятельности

*Владеть:*

ОПК-3.2/Нв1 Владеет знаниями ГоСтгов и умением их применять, внутренних регламентов и параметров обслуживания в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов

ОПК-4.2 Организовывает продажи и продвижение сервисных продуктов

*Знать:*

ОПК-4.2/Зн1 Навыки и технологии организации продаж и продвижения сервисных продуктов

*Уметь:*

ОПК-4.2/Ум1 Организовывать продажи и продвигать сервисные продукты

*Владеть:*

ОПК-4.2/Нв1 Навыками организации продаж и продвижения сервисных продуктов

ПК-2 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПК-2.1 Планирует потребность департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и в персонале

*Знать:*

ПК-2.1/Зн1 Принципов и технологий планирования потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и в персонале

*Уметь:*

ПК-2.1/Ум1 Планировать потребность департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и в персонале

*Владеть:*

ПК-2.1/Нв1 Навыков планирования потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и в персонале

### 3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Ресторанное дело» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 6.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

Компетенция	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
ОПК-3 - Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности		
ОПК-3.2 Понимает требования ГОСТов, внутренних регламентов и параметров обслуживания в избранной сфере профессиональной деятельности	Бизнес-планирование	Бизнес-планирование, Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Производственная практика: преддипломная практика
ОПК-4 - Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов		
ОПК-4.2 Организует продажи и продвижение сервисных продуктов	Маркетинг	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2 - Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
ПК-2.1 Планирует потребность департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и в персонале	Консультационный проект	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Консультационный проект, Производственная практика: преддипломная практика, Управление рестораном

### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Групповая контактная работа (часы)	Индивидуальная контактная работа (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация
Шестой семестр	144	4	4	2	2	2	0,3	103,7	Экзамен
Всего	144	4	4	2	2	2	0,3	103,7	34

### 5. Содержание дисциплины (модуля)

#### 5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

(часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа
<b>Раздел 1. Система общественного питания</b>	<b>53,7</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>51,7</b>
Тема 1.1. Система общественного питания	53,7	1	1	51,7
<b>Раздел 2. Организация производства в системе общественного питания</b>	<b>54</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>52</b>
Тема 2.1. Организация производства в системе общественного питания	54	1	1	52

### 5.2. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля/Оценочное средство
Текущий контроль	Тестирование
Промежуточная аттестация	Экзамен

№ п/п	Наименование раздела	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
		Текущий	Промежут. аттестация
1	Система общественного питания	Тестирование	Экзамен
2	Организация производства в системе общественного питания	Тестирование	Экзамен

### 6. Оценочные материалы текущего контроля

#### 1. Система общественного питания Тестирование

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
		Правильный ответ (ключ ответа)	
1	Выберите правильный ответ из предложенных Предприятие общественного питания, в котором изготовление блюд происходит во время пребывания в нём клиента: 1) кафе 2) ресторан 3) столовая 4) бар	2	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
2	Выберите правильный ответ из предложенных Завтрак включает кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки (молоко), лимон, 2 вида повидла, джема или мёда, выбор хлебобулочных изделий, масло, это – завтрак: 1) американский 2) британский 3) расширенный 4) континентальный		ПК-2, ОПК-3, ОПК-4

	Ответ: 4	
3	<p>Выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Какой из перечисленных форматов обслуживания предполагает полную визуальную открытость кухни для гостей и непосредственное общение с поваром?</p> <p>1) Фаст-фуд 2) Кейтеринг 3) Ресторан авторской кухни с закрытой зоной приготовления 4) Ресторан в формате «Открытая кухня»</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ: 4	
4	<p>Выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>2. Что из перечисленного является первичным документом, фиксирующим факт оказания услуги общественного питания для бухгалтерского учета и налоговой отчетности?</p> <p>1) Товарно-транспортная накладная 2) План-меню 3) Кассовый чек или бланк строгой отчетности (БСО) 4) Акт списания продуктов</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ: 3	
5	<p>Выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>В какой временной интервал согласно санитарным нормам (СанПиН) должна производиться реализация готовых горячих блюд на раздаче?</p> <p>1) Не более 1 часа 2) Не более 2-3 часов (с момента приготовления) 3) Не более 6 часов 4) Не более 12 часов</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ: 2	
6	<p>Установите верное соответствие</p> <p>Установите соответствие между видами обслуживания в средствах питания и названиями этих видов:</p> <p>1. официантами 2. полное самообслуживание 3. частичное самообслуживание через раздачу 4. частичное самообслуживание через стойку или прилавок</p> <p>А. а ля карт Б. в баре или буфете В. шведский стол Г. в столовой</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	<p>Ответ:</p> <p>1 - А 2 - В 3 - Г 4 - Б</p>	
7	<p>Установите верное соответствие</p> <p>Установите соответствие между типом ресторанной концепции и её ключевой характеристикой:</p> <p>1. Фаст-кежуал (Fast Casual) 2. Дайнинг (Fine Dining) 3. Фаст-фуд (QSR) 4. Семейный ресторан (Casual Dining)</p> <p>А. Максимально быстрое обслуживание, ограниченное меню, еда навынос, минимальный сервис. Б. Высокий уровень обслуживания, изысканная авторская кухня, строгий дресс-код, сомелье. В. Сочетание скорости фаст-фуда и качества продуктов, как в ресторане, заказ через кассу. Г. Демократичная атмосфера, широкий ассортимент блюд, средние цены, ориентир на семьи с детьми.</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	<p>Ответ:</p> <p>1 - В 2 - Б 3 - А 4 - Г</p>	
8	<p>Установите верное соответствие</p> <p>Установите соответствие между этапом производственного процесса и выполняемой операцией:</p> <p>1. Заготовочный цех 2. Горячий цех 3. Холодный цех 4. Доготовочный цех</p> <p>А. Тепловая обработка продуктов, доведение блюда до готовности, порционирование. Б. Приготовление холодных закусок, салатов, бутербродов, гастрономических блюд. В. Первичная обработка сырья (очистка, нарезка, разделка мяса и рыбы). Г. Подготовка полуфабрикатов для последующей тепловой обработки (панировка, маринование).</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	<p>Ответ:</p> <p>1 - В 2 - А 3 - Б 4 - Г</p>	

9	Установите правильную последовательность Расположите предметы сервировки в порядке их размещения на столе во время предварительной сервировки к ужину (слева направо, по мере удаленности от тарелки): А. Закусочная вилка (слева, ближе к краю стола). Б. Столовая ложка для супа (справа, крайняя). В. Столовая вилка (слева, дальняя от края, рядом с тарелкой). Г. Нож для рыбы / закусочный нож (справа, ближе к тарелке).	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	
10	Установите правильную последовательность Расположите в правильной последовательности этапы проведения инвентаризации (переучета) продуктов на складе ресторана: А. Сверка фактического остатка с учетными данными в системе и составление сличительной ведомости Б. Пересчет, взвешивание и проверка фактического наличия товарно-материальных ценностей. В. Подготовка складского помещения (очистка зон, маркировка стеллажей, сбор ведомостей). Г. Издание приказа о проведении инвентаризации и формирование комиссии.	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	
11	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Полный перечень блюд в ресторане?	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	
12	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Разница между ценой продажи и закупочной ценой продукта?	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	
13	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Дневной прием пищи в ресторане между завтраком и ужином?	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	
14	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Сотрудник, встречающий гостей при входе?	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	
15	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Техника продажи, предлагающая гостю более дорогой вариант?	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	

## 2. Организация производства в системе общественного питания Тестирование

№ п/п	Содержание вопроса	Компетенция
	Правильный ответ (ключ ответа)	
1	Выберите правильный ответ из предложенных Кейтеринг - это: 1) питание в средстве питания; 2) питание вне средства питания; 3) организация доставки питания клиенту; 4) проведение кофе-брейков на мероприятиях.	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	
2	Выберите правильный ответ из предложенных Как называется детализированный перечень всех блюд, напитков и кулинарных изделий, предлагаемых гостю в конкретный день, с указанием выхода порции и цены? 1) Технологическая карта 2) Барная карта 3) Меню 4) Винная карта	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	
3	Выберите правильный ответ из предложенных Какой коэффициент применяется для расчета наценки на продукты в ресторанах высокого сегмента по сравнению с себестоимостью ингредиентов (фудкостом)? 1) 50-70% (прибыль минимальна, наценка низкая) 2) 300-500% и выше (высокая маржинальность за счет сервиса) 3) Ровно 100% (двойная цена) 4) Зависит только от курса валют, коэффициент не фиксирован	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	
4	Выберите правильный ответ из предложенных Как называется предварительная подготовка продуктов (мойка, чистка, нарезка) перед передачей их в горячий цех, которая осуществляется в заготовочном цехе? 1) Тепловая обработка 2) Первичная (холодная) обработка 3) Дегустация 4) Бракераж	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	

5	<p>Выберите правильный ответ из предложенных В ресторанном деле термин «Commis» (комми) обозначает:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Официанта, работающего только с винными картами</li> <li>2) Повара начального уровня (стажера), помощника в бригаде</li> <li>3) Шеф-повара, отвечающего за разработку всего меню</li> <li>4) Управляющего залом, отвечающего за прием гостей</li> </ol> <p>Ответ: 2</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
6	<p>Установите верное соответствие Установите соответствие между видом посуды и её функциональным назначением в ресторане:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кокотница</li> <li>2. Бульонка</li> <li>3. Блюдо овальное</li> <li>4. Икорница</li> </ol> <p>А. Для подачи прозрачных супов и бульонов (часто с крышкой). Б. Для подачи вторых горячих блюд (мясо, птица, рыба) с гарниром. В. Для подачи закусок (икры, паштетов) в охлажденном виде на подушке из льда. Г. Для подачи жюльенов (грибов, морепродуктов) в порционном виде.</p> <p>Ответ: 1 - Г 2 - А 3 - Б 4 - В</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
7	<p>Установите верное соответствие Установите соответствие между должностью в ресторане и зоной её ответственности:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Метрдотель (Хостес)</li> <li>2. Шеф-повар</li> <li>3. Сомелье</li> <li>4. Официант</li> </ol> <p>А. Организация работы кухни, контроль качества блюд, разработка меню, закупка продуктов. Б. Встреча и рассадка гостей, управление потоком посетителей, бронирование столов. В. Обслуживание гостей в зале, прием заказов, расчет гостя, сервировка стола. Г. Подбор вин к блюдам, консультация гостей по винной карте, хранение и подача напитков.</p> <p>Ответ: 1 - Б 2 - А 3 - Г 4 - В</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
8	<p>Установите верное соответствие Установите соответствие между формой обслуживания гостей и её описанием:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Английский сервис</li> <li>2. Русский сервис</li> <li>3. Французский сервис</li> <li>4. Семейный (общий) стиль</li> </ol> <p>А. Блюдо выставляется на стол в общих тарелках, гости обслуживают себя сами (шведский стол). Б. Блюдо приносится на стол в большом блюде, а официант раскладывает его гостям на тарелки с помощью ложки и вилки. В. Блюдо полностью сервируется на кухне на индивидуальные тарелки и подается каждому гостю отдельно. Г. Блюдо подаётся на сервировочном столике (гильотине) с эффектной доделкой перед гостем.</p> <p>Ответ: 1 - Б 2 - В 3 - Г 4 - А</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
9	<p>Установите правильную последовательность Расположите этапы обслуживания гостя в ресторане в правильной хронологической последовательности (от начала визита до завершения):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>А. Подача блюд и смена приборов согласно заказанным позициям.</li> <li>Б. Встреча гостя, усаживание и подача карты вин/меню.</li> <li>В. Расчет гостя и его проводы (церемония прощания).</li> <li>Г. Прием заказа у гостя и его передача на кухню/в бар.</li> </ol> <p>Ответ: Б - Г - А - В</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
10	<p>Установите правильную последовательность Установите правильную последовательность технологического процесса приготовления горячего блюда в ресторанном производстве:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>А. Тепловая обработка продукта (жарка/варка/запекание).</li> <li>Б. Органолептическая оценка готового блюда и его порционирование перед подачей.</li> <li>В. Первичная обработка сырья (размораживание, очистка, нарезка).</li> <li>Г. Подготовка полуфабриката (панировка, маринование, формовка).</li> </ol> <p>Ответ: В - Г - А - Б</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
11	<p>Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Оценка качества блюда шеф-поваром перед подачей?</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4

	Ответ:	бракераж	
12	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Предварительная расстановка приборов на столе?		ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	сервировка	
13	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Количество смен гостей за одним столиком за смену?		ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	оборачиваемость	
14	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Степень готовности мяса или рыбы на выходе (полная готовность)?		, ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	кондиция	
15	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Способ обслуживания, при котором блюда выставлены на длинном столе для свободного выбора?		ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	фуршет	

## 7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

### Экзамен шестой семестр

№ п/п	Содержание вопроса		Компетен ция
		Правильный ответ (ключ ответа)	
1	Ответьте на вопрос Дайте определение индустрии гостеприимства и представьте её структуру		ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	Индустрия гостеприимства - туристско-рекреационный кластер, комплекс взаимосвязанных сфер деятельности, каждая из которых играет важную роль в обеспечении комфорта и удовлетворения потребностей гостей и туристов. В индустрию гостеприимства входит 7 сегментов: средства размещения (1), питания (2), развлечения (3), транспорта (4), организационный (5), производства и оснащения (6) и обучения (7).	
2	Ответьте на вопрос Покажите место средств питания в индустрии гостеприимства		ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
	Ответ:	Средства питания - один из 7-ми сегментов туристско-рекреационного кластера (средства 1. размещения, 2. питания, 3. развлечения, 4. транспорта, 5. организации, 6. производства и 7. обучения). По 132 ФЗ "Об основах туристской деятельности в РФ" туристом считается человек, проведший более 24 часов вне своей постоянной локации, и находясь свыше суток в точке дестинации, он(а) нуждается в 3-хразовом питании в сутки. Исходя из этого, средства питания становятся очень важным сегментом туристско-рекреационного кластера. Средства питания обязательно включаются в любые туры. Сильнее всего средства питания связаны со средствами размещения, т.к. услуги питания часто оказываются туристам на территории средства размещения. Также средства питания часто предоставляют свои пространства организаторам туризма под проведение мероприятий, пользуются изготовленным оснащением, и привлекают обученных сотрудников.	
3	Ответьте на вопрос Представьте систему средств питания		ПК-2, ОПК-3, ОПК-4

	<p>Ответ: Предприятия питания классифицируются по двум основным признакам: характеру деятельности (коммерческие vs. социальные) и уровню обслуживания (классность).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>По организационно-правовой форме и месту в структуре рынка: <ul style="list-style-type: none"> <li>Заготовочные (индустриальные): Комбинаты питания, фабрики-кухни, цеха полуфабрикатов. Занимаются производством продукции для снабжения других точек.</li> <li>Доготовочные: Работают на полуфабрикатах, доводят блюда до готовности (столовые, закусовые).</li> <li>Полного цикла: Обрабатывают сырье, готовят и реализуют (рестораны, кафе с собственной кухней).</li> </ul> </li> <li>По типу обслуживания и контингенту (две большие группы): <ul style="list-style-type: none"> <li>Предприятия общедоступные: Работают со всеми желающими (рестораны, кафе, бары, фуд-корты).</li> <li>Предприятия закрытой сети (социальные): Обслуживают определенный контингент (школьные, заводские, студенческие, больничные столовые). Часто дотационные или с фиксированным меню.</li> </ul> </li> <li>По уровню класса (для ресторанов и баров): <ul style="list-style-type: none"> <li>Люкс: Уникальный интерьер, эксклюзивная кухня (авторская), высочайший уровень сервиса, сомелье.</li> <li>Высший: Оригинальный интерьер, широкий выбор фирменных и заказных блюд, изысканное обслуживание.</li> <li>Первый: Гармоничный интерьер, разнообразный ассортимент стандартных и фирменных блюд, качественный сервис.</li> </ul> </li> <li>По специфике кухни и формату: <ul style="list-style-type: none"> <li>Национальные, европейские, восточные (по виду кухни).</li> <li>Специализированные: Рыбные, пивные, гриль-бары, суши-бары, вегетарианские, детские кафе.</li> <li>Быстрого обслуживания (фаст-фуд): Минимальное время ожидания, ограниченное меню, самообслуживание.</li> </ul> </li> <li>По функциональному назначению (временные виды): <ul style="list-style-type: none"> <li>Стационарные (постоянные) и передвижные (вагоны-рестораны, автокафе, кейтеринг на выезде).</li> </ul> </li> </ol>	
4	<p>Ответьте на вопрос Виды обслуживания в средствах питания</p> <p>Ответ: В ресторанном деле виды обслуживания классифицируются по степени участия персонала и уровню сервиса. Основные формы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Французский (гарсонный) сервис — высший класс. Блюда доготовливают и порционируют у стола (фламбирование, карвинг) с помощью вспомогательного столика <i>guéridon</i>. Требуется высокой квалификации официантов.</li> <li>Английский (столовый) сервис — блюда подают на общем блюде с приборами для раскладки, гости обслуживают себя сами («семейный стиль»). Официант лишь ставит блюдо и меняет тарелки.</li> <li>Американский (упрощенный) сервис — пища полностью приготовлена и порционирована на кухне, подается на готовых тарелках. Минимум контакта с гостем, стандартизирован, подходит для банкетов.</li> <li>Русский сервис — блюда подают на стол в целом виде (целиком рыба, окорок, птица), затем официант разрезает и раскладывает их порционно на тарелки гостей.</li> <li>Банкетный сервис — массовое обслуживание по специальному меню (фуршет, коктейль, банкет за столом), часто с частичным самообслуживанием.</li> </ol>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
5	<p>Ответьте на вопрос Назовите и охарактеризуйте основные службы средства питания</p> <p>Ответ: Основные службы в средстве питания (на примере ресторана) делятся на производственные и обслуживающие блоки, обеспечивающие полный цикл: от закупки сырья до сервиса гостя.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Производственная служба (Кухня): <ul style="list-style-type: none"> <li>Горячий цех — приготовление супов, соусов, горячих блюд.</li> <li>Холодный цех — закуски, салаты, холодные десерты.</li> <li>Мясо-рыбный и овощной цеха — первичная обработка сырья (заготовочные).</li> <li>Кондитерский цех — выпечка, пирожные, хлеб (при наличии).</li> </ul> </li> <li>Служба обслуживания (Зал): <ul style="list-style-type: none"> <li>Менеджер/Метрдотель — координация работы зала, встреча гостей, контроль сервиса.</li> <li>Официанты/Бармены — непосредственное обслуживание, прием заказов, подача блюд и напитков.</li> </ul> </li> <li>Вспомогательные службы (Инфраструктура): <ul style="list-style-type: none"> <li>Складское хозяйство — прием, хранение и отпуск продуктов и МОП (моющих средств).</li> <li>Инженерно-техническая служба — поддержание оборудования (холодильные установки, плиты) и санитарного состояния.</li> <li>Служба мойки (Посудомоечная) — обработка столовой и кухонной посуды.</li> </ul> </li> </ol>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
6	<p>Ответьте на вопрос Расскажите о принципах устройства экономики средств питания</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4

	<p>Ответ: Экономика средств питания (в ресторанном деле) — это система управления ресурсами, обеспечивающая рентабельность предприятия. Она строится на трех основных «китах»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Калькуляция и ценообразование. Определение себестоимости блюда (сумма затрат на сырье по технологической карте) и расчет торговой наценки (фудкост). Стандартный показатель фудкоста в успешных ресторанах — 28–35% от продажной цены.</li> <li>2. Контроль запасов и закупок. Управление складскими остатками по системе FIFO (первый пришел — первый ушел) для минимизации списаний и порчи продуктов. Внедрение инвентаризации и кросс-аудита для борьбы с хищениями.</li> <li>3. Управление доходами (RevPASH). Анализ эффективности каждого посадочного места и времени работы зала. Сюда входит стимулирование продаж более маржинальных позиций (напитки, гарниры) и работа с коэффициентом оборачиваемости столов.</li> </ol>	
7	<p>Ответьте на вопрос Виды национальных кухонь</p> <p>Ответ: В ресторанном деле национальные кухни классифицируются по географическому признаку и используемому сырью. Выделяют три основных макро-группы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Европейская кухня (Франция, Италия, Россия, Германия). <ul style="list-style-type: none"> <li>● Основа: Мясо (говядина, свинина), птица, сыры, молочные продукты, пшеничный хлеб.</li> <li>● Особенности: Обильное использование соусов, супов-пюре, сливочного масла. Для русской кухни характерны длительное томление, квашеные продукты и выпечка.</li> </ul> </li> <li>2. Восточная (Азиатская) кухня (Китай, Япония, Корея, Таиланд). <ul style="list-style-type: none"> <li>● Основа: Рис, лапша, соя, морепродукты, овощи.</li> <li>● Особенности: Техника вок (быстрая обжарка), использование острого перца, имбиря, чеснока и соевого соуса. Акцент на свежесть продуктов и эстетику подачи.</li> </ul> </li> <li>3. Кухня стран Америки и Средиземноморья. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Американская: Фаст-фуд, гриль, большие порции, кукуруза и бобовые.</li> <li>● Средиземноморская (Греция, Турция): Оливковое масло, много зелени, морепродукты, кисломолочные продукты (йогурт). Считается самой здоровой.</li> </ul> </li> </ol>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
8	<p>Ответьте на вопрос История развития системы питания в мире</p> <p>Ответ:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Древний мир (до V в.) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Зарождение первых общепитовских форм: термополии (Древняя Греция и Рим) — прообразы закусочных для бедных слоев и путешественников.</li> <li>● Основная функция: утоление голода, отсутствие сложного сервиса.</li> </ul> </li> <li>2. Эпоха Средневековья (V–XV вв.) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Разделение на монастырские трапезы (строгий устав) и рыцарские пиры (демонстрация статуса, изобилие).</li> <li>● Появление первых гильдий поваров (например, во Франции), закладывание основ кулинарных традиций.</li> </ul> </li> <li>3. Эпоха Возрождения и Новое время (XVI–XIX вв.) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ключевое событие: Французская революция (конец XVIII в.). Разорение аристократов и переход их поваров в публичные заведения, что дало толчок развитию ресторанов.</li> <li>● Появление первого настоящего ресторана с меню и отдельными столиками (в Париже, начало XIX в.).</li> <li>● Рождение высокой кухни (Haute Cuisine) и системы сервиса (русский и французский сервис).</li> </ul> </li> <li>4. Индустриальный период (XIX – начало XX в.) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Расцвет «общественного питания» как фабрики еды в связи с индустриализацией (столовые для рабочих).</li> <li>● Появление фаст-фуда в США (первые хот-доги и гамбургеры) как ответ на быстрый ритм жизни.</li> <li>● Технический прогресс: консервирование, механизация кухонь.</li> </ul> </li> <li>5. Современный этап (вторая половина XX – XXI в.) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Глобализация: смешение кулинарных традиций (фьюжн).</li> <li>● Смена трендов: уход от тяжелой «интернациональной» кухни к «новой» французской, а позже — к молекулярной кухне.</li> <li>● Социальный сдвиг: еда перестает быть просто утолением голода, становится частью впечатления (гастрономический туризм, концептуальные проекты).</li> <li>● Современные тренды: здоровое питание (bio, organic), эко-осознанность, возрождение локальных продуктов и авторских фермерских проектов.</li> </ul> </li> </ol>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4
9	<p>Ответьте на вопрос Принципы сервировки в средствах питания</p>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4

	<p>Ответ: Принципы сервировки — это свод правил, направленных на создание удобства, эстетики и функциональности для гостя. Основные принципы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соответствие меню и времени приема пищи: сервировка зависит от типа завтрака, обеда или ужина, а также от подаваемых блюд (рыба, мясо, супы).</li> <li>2. Порядок расположения приборов (от периферии к центру): приборы, которые будут использоваться первыми, лежат дальше от тарелки (внешний край); те, что для основных блюд, — ближе к тарелке.</li> <li>3. Логика рук: вилки кладутся слева (зубьями вверх), ножи и ложки — справа (лезвием к тарелке). Десертные приборы — за тарелкой или перед ней.</li> <li>4. Строгая симметрия и геометрия: все предметы (тарелки, приборы, бокалы) расставляются на строго определенном расстоянии друг от друга (обычно 1–2 см) и на одной линии.</li> <li>5. Последовательность расстановки: сначала подают посуду (мелкая тарелка, закусовая, пирожковая), затем приборы, потом бокалы (от самых больших к малым или в порядке подачи напитков), и в последнюю очередь — салфетки и декор.</li> <li>6. Функциональность и удобство: сервировка не должна загромождать стол; все предметы должны быть легко доступны гостю, а цветы или декор не должны мешать общению и подаче блюд.</li> <li>7. Эстетика и единый стиль: учет цветовой гаммы скатерти, посуды и интерьера зала.</li> </ol>	
10	<p>Ответьте на вопрос Кейтеринг</p> <p>Ответ: Кейтеринг (выездное ресторанный обслуживание) — это организация питания и обслуживания гостей вне стационарного ресторана (на площадках заказчика). Основные характеристики:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мобильность: Полный выезд команды, оборудования, посуды и ингредиентов.</li> <li>2. Форматы: Фуршет (основной), банкет, кофе-брейк, ВВQ (барбекю), обслуживание по типу «шведский стол».</li> <li>3. Классификация: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Социальный (свадьбы, юбилеи);</li> <li>• Корпоративный (конференции, презентации);</li> <li>• Транспортный (бортпитание).</li> </ul> </li> <li>4. Специфика: Высокие требования к логистике, соблюдению санитарных норм (ХАССП) в полевых условиях и расчету количества порций с запасом (обычно +15%).</li> <li>5. Отличие от ресторана: Доход формируется не за счет наценки на алкоголь, а за счет стоимости аренды оборудования и персонала.</li> </ol>	ПК-2, ОПК-3, ОПК-4

### 7.1. Уровни овладения

**Компетенция: ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.**

*Индикатор достижения компетенции: ОПК-3.2 Понимает требования ГОСТов, внутренних регламентов и параметров обслуживания в избранной сфере профессиональной деятельности.*

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

**Компетенция: ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов.**

*Индикатор достижения компетенции: ОПК-4.2 Организует продажи и продвижение сервисных продуктов.*

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

**Компетенция: ПК-2 Способен осуществлять управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания.**

*Индикатор достижения компетенции: ПК-2.1 Планирует потребность департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и в персонале.*

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

## **8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

#### *Основная литература*

1. Васюкова, А. Т. Организация производства в ресторанах: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин. - Москва: Юрайт, 2026. - 92 с - 978-5-534-18115-9. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/590287> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

2. Васюкова, А. Т. Технология и организация производства ресторанной продукции: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин. - Москва: Юрайт, 2026. - 197 с - 978-5-534-18097-8. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/590277> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

*Дополнительная литература*

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. - Москва: Юрайт, 2026. - 751 с - 978-5-534-14187-0. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/588429> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

**8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся**

*Профессиональные базы данных*

Не используются.

*Ресурсы «Интернет»*

1. <https://cyberleninka.ru/> - Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»

**8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

*Перечень программного обеспечения*

*(обновление производится по мере появления новых версий программы)*

1. Яндекс;
2. Мой офис;

*Перечень информационно-справочных систем*

*(обновление выполняется еженедельно)*

Не используется.

**8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование**

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ

Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения