

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ИНКЛЮЗИВНОГО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

---

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Е.С. Сахарчук

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Индекс Б1.В.ДВ.04.01 Технология и организация услуг питания туристов  
наименование дисциплины

образовательная программа направления подготовки 43.03.02 Туризм  
шифр, наименование

**Направленность (профиль)**  
**Социальный туризм**

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3, 4 семестр 6,7

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 08.06.2017г., учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, с учетом следующих профессиональных стандартов, сопряженных с профессиональной деятельностью выпускника:

– 04.005 «Экскурсовод (гид)».

Разработчик ОПОП ВО: **заместитель декана факультета экономики**  
место работы, занимаемая должность

Крюкова Е.М.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры управления и предпринимательства (протокол № 4 от «11» ноября 2022 г.)

на заседании Учебно-методического совета МГГЭУ  
(протокол № 2 от «23» ноября 2022 г.)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления  
И.Г. Дмитриева

Начальник методического отдела  
Д.Е. Гапеев

Заведующий библиотекой  
В.А. Ахтырская

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	4
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля).....	4
1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования-программы бакалавриата .....	4
1.3 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работы обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	5
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля).....	6
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	6
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	6
3.2 Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю) .....	7
РАЗДЕЛ 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	23
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю).....	23
4.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы .....	24
4.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания .....	24
4.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы .....	26
4.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	29
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	29
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля) ..	29
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	30
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	30
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	32
5.5 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	33
5.6 Образовательные технологии .....	34
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	35

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) - формирование у студентов теоретических знаний о технологии организации и сопровождения туристских маршрутов и практических навыков с последующим применением в профессиональной сфере по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм».

Задачи дисциплины (модуля):

1. Приобретение знаний о видах туристских маршрутов, их сложности и требований к их организации

2. Приобретение знаний о безопасности в период сопровождения туристских маршрутов разной сложности

3. Умение обеспечивать безопасность туристов

### 1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы - программы бакалавриата 43.03.02 Туризм

Дисциплина «Технология и организация услуг питания туристов» реализуется в части, формируемой участниками образовательных отношений основной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» очной форме обучения.

Изучение дисциплины «Технология и организация услуг питания туристов» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин:

Разработка турпродукта и технологий его продвижения

Организация туроператорской и турагентской деятельности

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

Преддипломная практика

### 1.3 Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине в рамках планируемых результатов освоения основной образовательной программы - программы бакалавриата 43.03.02 Туризм

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Технологии	ПК-3	Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	ПК-3.1. Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста
			ПК-3.2 Организует продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг.
			ПК-3.3 Ведет переговоры с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации туристских продуктов
Сервис	ПК-4	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и	ПК-4.1 Организует процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг.

		применением клиентоориентированных технологий	ПК-4.2 Изучает требования туристов, анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты.
			ПК-4.3. Выбирает и применяет клиентоориентированные технологии туристского обслуживания
Сервис	ПК-9	Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации	ПК- 9.1 Организует ведение переговоров с туристами, согласование условий договора по реализации туристского продукта, оказанию туристских услуг.
			ПК- 9.2 Обеспечивает информационное консультирование и сопровождение клиентов туристского предприятия.
			ПК- 9.3 Обеспечивает взаимодействие с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами и кассами продажи билетов, и иными сторонними организациями.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля), изучаемой в 6 и 7 семестре, составляет 7 зачетных единиц. По дисциплине (модулю) предусмотрены экзамены.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		4	5	
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками (по видам учебных занятий) (всего):</b>	126	54	72	
Учебные занятия лекционного типа	16	6	8	
Практические занятия	64	24	32	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>	28	14	14	
Иная контактная работа	56	24	32	
<b>Самостоятельная работа обучающихся, всего</b>	54	18	36	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
Форма промежуточной аттестации		э	э	
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>252</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	

## 2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)

### Очной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками				
			Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
<b>Модуль 1 (Семестр 6)</b>							
Раздел 1.1	24	6	18	2	8		8
Раздел 1.2	24	6	18	2	8		8
Раздел 1.3	24	6	18	2	8		8
Контроль промежуточной аттестации (час)	<b>36</b>						
Общий объем, часов	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>6</b>	<b>24</b>		24
Форма промежуточной аттестации	экзамен						
<b>Модуль 2 (Семестр 7)</b>							
Раздел 1.1	27	9	18	2	8		8
Раздел 1.2	27	9	18	2	8		8
Раздел 1.3	27	9	18	2	8		8
Раздел 1.4	27	9	18	2	8		8
Контроль промежуточной аттестации (час)	<b>36</b>						
Общий объем, часов	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>32</b>		32
Форма промежуточной аттестации	Экзамен						
Общий объем часов по дисциплине (модулю)	252	54	126	14	54		56

## РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

#### Очной формы обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся
--------------	-------	---

		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ. заданий, час	Форма практического задания	Рубежный текущий контроль, час	Форма рубежного текущего контроля
<b>МОДУЛЬ 1. Технология и организация услуг питания туристов, семестр 6</b>							
Раздел 1.	6	1	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	3	Подготовка и участие в круглом столе по заданным темам	2	Компьютерное тестирование
Раздел 2.	6	1	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	3	Практическое задание	2	Защита практического задания
Раздел 3.	6	1	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	3	Моделирование практических ситуаций	2	Защита практического задания
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>18</b>	<b>3</b>		<b>9</b>		<b>6</b>	
<b>МОДУЛЬ 2. Технология и организация услуг питания туристов, семестр 7</b>							
Раздел 1.	9	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	4	кейс	2	кейс
Раздел 2.	9	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	4	кейс	2	кейс
Раздел 3.	9	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	4	кейс	2	кейс
Раздел 4.	9	3	Подготовка к лекционным и практическим занятиям	4	эссе	2	Компьютерное тестирование
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов,</b>	<b>36</b>	<b>12</b>		<b>16</b>		<b>8</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>54</b>	<b>44</b>		<b>48</b>		<b>16</b>	

### 3.2 Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)

#### РАЗДЕЛ 1. КЕЙТЕРИНГ КАК ФОРМА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ

*Цель: формирования у студентов практических навыков в сфере кейтеринг индустрии, готовности к трудовой и творческой деятельности в области ресторанного*

сервиса, формирование у студентов готовности к самообразованию и самосовершенствованию в многогранной гостиничной деятельности.

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

История возникновения и развития кейтеринга. Кейтеринг в сфере общественного питания. Виды выездного ресторанного обслуживания. Лидеры мировой кейтеринг индустрии. Кейтеринг в современной жизни. Кейтеринг и его история. Современное направление развития культуры сервировки.

#### **Вопросы для самоподготовки:**

1. Краткая эволюционная справка развития культуры сервировки со времен Древнего мира, в период средневековья и Новое время.
2. История керамического производства. Первый ресторан «Тур д'Аржан».
3. Меню и его история.
4. «Трактирные слуги» периода 16-20 вв.: приспешник, главный повар, погребщик, кравчий, половой.
5. Московское общество взаимопомощи официантов и другой гостиничной и трактирной прислуги.
6. История сервировки и использования посуды.
7. Кейтеринг и его история.
8. Современное направление развития культуры сервировки.

### **РАЗДЕЛ 2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КЕЙТЕРИНГУ**

**Цель:** овладение студентами знаний в области нормативно-правового регулирования деятельности кейтеринговых услуг.

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.

#### **Вопросы для самоподготовки:**

1. Основные понятия в области контроля качества продукции и услуг;
2. Назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания;
3. Понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;
4. Способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения
5. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания

### **РАЗДЕЛ 3. ВИДЫ КЕЙТЕРИНГОВЫХ УСЛУГ**

**Цель:** студент должен ознакомиться с видами кейтерингового обслуживания, изучить процесс оказания услуг

**Перечень изучаемых элементов содержания:** виды кейтерингового обслуживания, процесс оказания услуг

#### **Вопросы для самоподготовки:**

Соблюдение корпоративных стандартов.

Правила организации пространства и потоков движения персонала во время обслуживания мероприятий.

Методика проведения инструктажа персонала и инструменты, обеспечивающие качество работы персонала

### **РАЗДЕЛ 4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КЕЙТЕРИНГОВЫХ КОМПАНИЙ.**

**Цель:** студент должен знать специфику работы кейтеринговых компаний; виды кейтерингового обслуживания, процесс оказания услуг, различные типы организационных структур данных компаний, их преимущества и недостатки.

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Структура кейтерингового предприятия, типы организационных структур кейтеринговой компании, Методы подбора и обучения основного и временного персонала для



мероприятий, проведения инструктажа персонала, коммерческое предложение кейтеринг-компанияи.

**.Вопросы для самоподготовки:**

1. Формирование системы контроля качества оказываемых услуг.
2. Методы подбора и обучения основного и временного персонала для мероприятий.
3. Организация обучения сотрудников, составление графика работы, введение в служебные обязанности.
4. Работа с корпоративными клиентами.
5. Составляющие предложения и организация тестинга для корпоративного клиента.
6. Активные и пассивные продажи.
7. Качественное коммерческое предложение кейтеринг-компанияи.
8. Процесс продаж корпоративным клиентам Проведение дегустации.
9. Финансовые потоки бизнеса – касса Вашего успеха.

**РАЗДЕЛ 5. МАРКЕТИГ И ПРОДВИЖЕНИЕ УСЛУГ КЕЙТЕРИНГОВОЙ КОМПАНИИ**

*Цель:* дать студентам знания и навыки маркетинговой деятельности в специфической области – кейтеринговой услуги, необходимые и достаточные, как для более углубленного изучения данной дисциплины, так и для применения их в реальные практики предприятий общественного питания.

**Перечень изучаемых элементов содержания**

Структура кейтерингового предприятия, типы организационных структур кейтеринговой компании, Методы подбора и обучения основного и временного персонала для мероприятий, проведения инструктажа персонала, коммерческое предложение кейтеринг-компанияи.

**.Вопросы для самоподготовки:**

1. Формирование системы контроля качества оказываемых услуг.
2. Методы подбора и обучения основного и временного персонала для мероприятий.
3. Соблюдение корпоративных стандартов.
4. Правила организации пространства и потоков движения персонала во время обслуживания мероприятий.
5. Методика проведения инструктажа персонала и инструменты, обеспечивающие качество работы персонала.
6. Организация обучения сотрудников, составление графика работы, введение в служебные обязанности.
7. Работа с корпоративными клиентами.
8. Составляющие предложения и организация тестинга для корпоративного клиента.
9. Активные и пассивные продажи.
10. Качественное коммерческое предложение кейтеринг-компанияи.
11. Процесс продаж корпоративным клиентам Проведение дегустации.
12. Финансовые потоки бизнеса – касса Вашего успеха.

**РАЗДЕЛ 6. ФОРМАТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ВЫЕЗДНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ**

*Цель:* дать студентам знания и навыки форматов обслуживания выездных мероприятий, необходимые и достаточные, как для более углубленного изучения данной дисциплины, так и для применения их в реальные практики предприятий общественного питания.

**Перечень изучаемых элементов содержания**

Структура кейтерингового предприятия, типы организационных структур кейтеринговой компании, Методы подбора и обучения основного и временного персонала для мероприятий, проведения инструктажа персонала, коммерческое предложение кейтеринг-компанияи.

**.Вопросы для самоподготовки:**

1. Кейтеринг в помещении: особенности организации и проведения.

2. Кейтеринг вне ресторана: особенности организации и проведения.
3. Социальный кейтеринг: особенности организации и проведения.
4. Разъездной кейтеринг: особенности организации и проведения.
5. VIP-кейтеринг: особенности организации и проведения.
6. Организация выездного обслуживания в формате кофе-брейк.
7. Документальное оформление заказов на проведение выездных мероприятий.
8. Особенности организации и проведения пикников на открытом воздухе.
9. Особенности организации летней торговли в местах массового отдыха.
10. Особенности организации работы летних кафе.
11. Особенности организации обслуживания праздничных мероприятий в помещении заказчика.
12. Особенности организации обслуживания выездных мероприятий по типу шведского стола.
13. Особенности составления летнего меню для ресторана выездного обслуживания.
14. Особенности обслуживания спортивных мероприятий.

## **РАЗДЕЛ 7. ТЕХНОЛОГИИ ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

*Цель:* формирования у студентов практических знаний в области технологий выездного обслуживания, готовности к трудовой и творческой деятельности в области ресторанного сервиса, формирование у студентов готовности к самообразованию и самосовершенствованию в многогранной гостиничной деятельности.

### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Планирование пространства для проведения выездного мероприятия. Разработка меню с учетом особенностей места проведения и типа мероприятия. Расчеты объемов блюд. Тестинг. Расчеты и заявки на производство; расчет персонала для обслуживания. Предварительная дегустация блюд для оценки их вкусовых качеств и документального утверждения меню.

### **Вопросы для самоподготовки:**

1. Основные направления в развитии кейтеринга, анализ возможных ошибок при его организации.
2. Материально-техническая база кейтеринга, виды и назначение оборудования.
3. Особенности проведения выездного обслуживания в летний период.
4. Особенности подготовки и проведения масштабных мероприятий.
5. Характеристика основных элементов технологии организационной подготовки кейтеринга.
6. Специфика подготовки и проведения масштабных мероприятий.
7. Виды столовой посуды, используемой при организации выездных мероприятий.
8. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.
9. Особенности составления меню для проведения выездных мероприятий.
10. Прием заказа на проведение выездных мероприятий менеджером банкетной службы.
11. Столовое белье, особенности подбора и использования при организации выездных мероприятий.
12. Особенности организации и проведения пикников на открытом воздухе.
13. Особенности организации летней торговли в местах массового отдыха.
14. Особенности организации работы летних кафе.
15. Особенности организации обслуживания праздничных мероприятий в помещении заказчика.

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ К РАЗДЕЛУ 1 КЕЙТЕРИНГ КАК ФОРМА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 1:**

1. Современный Российский рынок кейтеринга. Общая характеристика.
2. Особенности развития кейтеринговых услуг на современном ресторанном рынке.

3. Кейтеринг напитков и коктейлей как самостоятельный вид услуг.
4. Социальный кейтеринг и особенности его реализации.
5. Новые виды кейтеринговых услуг в ресторанном бизнесе.
6. Ресторанный **консалтинг**. Перспективы развития.
7. Развитие сегмента предприятий питания формата fast-food.
8. Развитие сегмента предприятий питания формата street-food.
9. Развитие сегмента предприятий питания формата fast-casual.
10. Развитие сегмента предприятий питания формата casual-dining.
11. Развитие сегмента предприятий питания формата fine-dining.
12. Развитие сегмента предприятий питания формата QSR.
13. Развитие сегмента предприятий питания формата food-court.
14. Развитие сегмента предприятий питания формата free-flow.
15. Развитие сети кофеен на современном ресторанном рынке.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1: форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

**1. Кейтеринг это:**

- а) предоставление услуг ОП вне ресторана
- б) предоставление услуг в ресторане
- в) предоставление услуг на предприятиях
- г) предоставление услуг на транспорте;

**2. Режим питания – это:**

- а) распределение пищи в течении дня по времени, калорийности и объёму, т.е. продолжительность прима пищи и интервалы между ними
- б) распределение пищи в течении дня по времени
- в) определенный график, по которому осуществляется питание

**3. Фуршет, Шведский стол, Кофе-брейк, Коктейль относятся к:**

- а) кейтерингу вне ресторана
- б) VIP-кейтерингу
- в) видам выездного ресторанного обслуживания

**4. Выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров, официантов и использование самых современных кейтеринг-технологий – это:**

- а) VIP-кейтеринг
- б) кейтеринг вне ресторана

**5. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:**

- а) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
- б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
- в) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
- г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

**6. Сертификация услуг предприятия ОП – процедура:**

- а) обязательная
- б) добровольная
- в) законодательно обусловленная
- г) только для социальных предприятий

**7. При организации питания иностранных туристов из разных стран в одном зале на столы следует устанавливать:**

- а) надписи с названием страны
- б) ничего не следует устанавливать
- в) флажки этих стран

**9. Методы обслуживания бывают:**

- а) самообслуживание;
- б) обслуживание официантами;
- в) комбинированный;
- г) все ответы верны.

**10. Формы обслуживания потребителей:**

- а) столы саморасчета;
- б) реализация продукции через автоматы;
- в) по типу «шведского стола»;
- г) отпуск скомплектованных обедов;
- д) все ответы не верны.

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ К РАЗДЕЛУ 2 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КЕЙТЕРИНГУ**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 2:**

1. Основные понятия ГОСТ Р 55051—2012
2. Показатели качества оказания услуг общественного питания
3. Актуальность проблемы обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
4. Классификация контроля качества
5. Виды и методы контроля
6. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в предприятиях общественного питания
7. Классификация контроля качества услуг общественного питания
8. Виды и методы контроля качества услуг общественного питания
9. Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов в предприятиях общественного питания
10. Порядок и этапы проведения контроля качества
11. Защита прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при поведении государственного контроля (надзора)
12. Порядок обжалования актов государственного контроля кейтеринговых услуг

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2: форма рубежного контроля –**

компьютерное тестирование.

**1. Первый шаг в работе с жалобами:**

- а) быстро исправить ошибку;
- б) проверить доволен ли гость;
- в) поблагодарить.

**2. После того как принят заказ необходимо:**

- а) не медленню приступить к его исполнению;
- б) повторить заказ;
- в) забрать меню.

**3. Обслуживая посетителей по правилам, Вы создаёте им неудобства. Нарушайте правила, как считаете нужным.**

- а) верно;

- б) неверно;
- в) только с обычными гостями, не с VIP-персонами.

**4. Если гость, которого обслуживает другой официант, просит Вас подойти, ваши действия:**

- а) попросите администратора найти официанта, который обслуживает это столик;
- б) немедленно подойдете;
- в) крикните гостю «сейчас к Вам подойдет Ваш официант».

**5. Ресторан в нормативных документах определяется как:**

- а) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
- б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
- в) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

**6. В соответствии с ГОСТ Р 50764 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:**

- а) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
- б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
- в) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
- г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ К РАЗДЕЛУ 3  
ВИДЫ КЕЙТЕРИГОВЫХ УСЛУГ**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 3:**

1. Классификация кейтеринга;
2. Три основных вида кейтеринга: приготовление пищи и оказание выездных услуг, приготовление пищи за пределами помещения и выездное обслуживание и контракт на поставку готовых к потреблению блюд.
3. Виды кейтеринга по типу оказания услуг:
4. Тайм-кейтеринг (кейтеринг события)
5. Плейс-кейтеринг (контрактный кейтеринг)
6. Транспортный кейтеринг
7. Кулинарный кейтеринг (cookery)
8. VIP-кейтеринг
9. Масс-кейтеринг On-premise catering
10. Off-premise catering Офисный кейтеринг
11. В&В кейтеринг (bed & breakfast catering)
12. Бар-кейтеринг (bar & buffet catering)
13. Отельный кейтеринг (hotel catering)

14. Резидентал-кейтеринг (residential catering)
15. Кейтеринг стройплощадок (building site catering)
16. Социальный кейтеринг
17. Эвент-кейтеринг (event catering)

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 3:** форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.

**1. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:**

- а) Французский
- б) Русский
- в) Немецкий
- г) Американский
- д) Английский
- е) Все вышеперечисленные

**2. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:**

- а) 1 официант на 2-4 человека
- б) 1 официант на 4-6 человек
- в) 1 официант на 6-8 человек
- г) 1 официант на 8-10 человек
- д) 1 официант на 10-12 человек
- е) 1 официант на 12-14 человек

**3. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:**

- 1 официант на 2-4 человека
- а) 1 официант на 4-6 человек
  - б) 1 официант на 6-8 человек
  - в) 1 официант на 8-10 человек
  - г) 1 официант на 10-12 человек
  - д) 1 официант на 12-14 человек

**4. Банкеты, для которых не накрывают столы:**

- а) Дипломатический прием
- б) Банкет-чай
- в) Кофе-брейк
- г) Банкет-фуршет
- д) Банкет-коктейль
- е) Банкет с частичным обслуживанием официантов

**5. Банкеты, которые проводят «стоя»:**

- а) Дипломатический прием
- б) Банкет-чай
- в) Кофе-брейк
- г) Банкет-фуршет
- д) Банкет-коктейль
- е) Банкет с частичным обслуживанием официантов

**6. При каком виде кейтеринга работники могут сопровождать заказчика в его длительных турне:**

- а) контракт на поставку
- б) социальный кейтеринг
- в) VIP-кейтеринг

**7. Торговля продуктами питания и напитками осуществляется при:**

- а) кейтеринге вне ресторана
- б) розничной торговле
- в) выездном ресторанном обслуживании

**8. Предоставление услуг рестораном на территории заказчика с использованием его оборудования для приготовления блюд – это:**

- а) кейтеринг
- б) кейтеринг в помещении
- в) социальный кейтеринг

**9. Активное самостоятельное звено в проведении праздничных и тому подобных мероприятий или полноценно сопутствующее кейтерингу:**

- а) кейтеринг напитков и коктейлей
- б) выездное ресторанное обслуживание
- в) кейтеринг в помещении и вне помещения

**10. Для сервировки стола нужны:**

- а) столовая посуда, салфетки, столовые приборы
- б) кухонная посуда, столовая посуда, ножи, вилки
- в) салфетки, чайный сервиз, ножи, вилки

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ К РАЗДЕЛУ 4 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КЕЙТЕРИНГОВЫХ КОМПАНИЙ**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 4:**

1. Позиционирование и продвижение кейтеринговых услуг.
2. Формирование продукта кейтеринга.
3. Источники и способы формирования клиентской базы.
4. Каналы продвижения кейтеринговых услуг.
5. Стратегия эффективных продаж кейтеринговых услуг.
6. Основные статьи затрат на организацию кейтеринга.
7. Организация производства для оказания услуг кейтеринга.
8. Виды банкетных мероприятий и их особенности; специфика оформления буфетных линий на банкетные мероприятия.
9. Дополнительный продукт кейтеринга.
10. Технологические решения к размещению и планировке производства для кейтеринга. Требования к поставляемому сырью; выбор поставщиков.
11. Требования к приемке, складированию первичная обработка сырья тепловая обработка сырья порционирование, сервировка, охлаждение и заморозка готовых блюд доставка питания требования к транспорту.
12. Производственный контроль.
13. Подготовка и проведения мероприятий.
14. Составление коммерческого предложения разработка сценарного плана мероприятия (включая декор и развлекательные программы).
15. Подбор помещения для проведения мероприятия.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 4: форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

**1. Норма площади торгового зала в ресторане без эстрады и танцплощадки на 1 посадочное место:**

- а) 2 м<sup>2</sup>;
- б) 1,6 м<sup>2</sup>;
- в) 1,8 м<sup>2</sup>;
- г) 1,7 м<sup>2</sup>.

**2. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения?**

- а) три;
- б) три с половиной;
- в) четыре;
- г) все ответы верны.

**3. Ответственность за сохранность посуды в обращении в ресторане возложена на:**  
работника сервизной;

- а) метрдотеля;
- б) бригадира официантов;
- в) бригадная ответственность;
- г) все ответы верны.

**4. Обслуживание по-французски - это:**

- а) обслуживание, с помощью приставного столика;
- б) подача блюд на несколько порций;
- в) семейный стиль обслуживания.

**5. Оказание подрядных услуг по организации питания сотрудников предприятий и организаций – это:**

- а) кейтеринг
- б) ресторанное обслуживание
- в) контракт на поставку

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ К РАЗДЕЛУ 5**

**МАРКЕТИНГ И ПРОДВИЖЕНИЕ УСЛУГ КЕЙТЕРИНГОВОЙ КОМПАНИИ**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 5:**

1. Позиционирование и продвижение кейтеринговых услуг.
2. Формирование продукта кейтеринга.
3. Источники и способы формирования клиентской базы.
4. Каналы продвижения кейтеринговых услуг.
5. Стратегия эффективных продаж кейтеринговых услуг.
6. Основные статьи затрат на организацию кейтеринга.
7. Организация производства для оказания услуг кейтеринга.
8. Виды банкетных мероприятий и их особенности; специфика оформления буфетных линий на банкетные мероприятия.
9. Дополнительный продукт кейтеринга.
10. Технологические решения к размещению и планировке производства для кейтеринга.  
Требования к поставляемому сырью; выбор поставщиков.
11. Требования к приемке, складированию первичная обработка сырья тепловая обработка сырья порционирование, сервировка, охлаждение и заморозка готовых блюд доставка питания требования к транспорту.
12. Производственный контроль.
13. Подготовка и проведения мероприятий.
14. Составление коммерческого предложения разработка сценарного плана мероприятия (включая декор и развлекательные программы).
15. Подбор помещения для проведения мероприятия.
16. Общая характеристика услуги.
17. Объем рынка кейтеринговых услуг в РФ.
18. Географическая структура рынка.



19. Новые виды кейтеринговых услуг: социальный, информационный, VIP, смешанный кейтеринг, кейтеринг напитков и коктейлей, контракт на поставку.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 5: форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ К РАЗДЕЛУ 6 ФОРМАТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ ВЫЕЗДНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 6:**

1. Форматы обслуживания выездных мероприятий.
2. Особенности проведения выездного обслуживания в летний период.
3. Особенности организации работы с временным персоналом.
4. Особенности подготовки и проведения масштабных мероприятий.
5. Документальное сопровождение деятельности кейтеринговой компании.
6. Формирование системы контроля качества оказываемых услуг.
7. Продвижение услуг ресторана выездного обслуживания.
8. Оборудование, необходимое для работы ресторана выездного обслуживания.
9. Характеристика основных элементов технологии организационной подготовки кейтеринга.
10. Специфика подготовки и проведения масштабных мероприятий.
11. Кейтеринг в помещении: особенности организации и проведения.
12. Кейтеринг вне ресторана: особенности организации и проведения.
13. Социальный кейтеринг: особенности организации и проведения.
14. Разъездной кейтеринг: особенности организации и проведения.
15. VIP-кейтеринг: особенности организации и проведения.
16. Организация выездного обслуживания в формате кофе-брейк.
17. Документальное оформление заказов на проведение выездных мероприятий.
18. Особенности организации и проведения пикников на открытом воздухе.
19. Особенности организации летней торговли в местах массового отдыха.
20. Особенности организации работы летних кафе.
21. Особенности организации обслуживания праздничных мероприятий в помещении заказчика.
22. Особенности организации обслуживания выездных мероприятий по типу шведского стола.
23. Особенности составления летнего меню для ресторана выездного обслуживания.
24. Особенности обслуживания спортивных мероприятий.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 6: форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

1. Фуршет, Шведский стол, Кофе-брейк, Коктейль относятся к:

- а) кейтерингу вне ресторана
- б) VIP-кейтерингу
- в) видам выездного ресторанного обслуживания

2. Выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров, официантов и использование самых современных кейтеринг-технологий – это:

- а) VIP-кейтеринг
- б) кейтеринг вне ресторана

3. Приготовление обедов в офисе клиента, доставка полуфабрикатов с последующим доведением блюд до готовности и раздача, доставка готовых обедов в одноразовой посуде характерно для:

- а) контракта на поставку

- б) розничной продажи
  - в) выездного ресторанного обслуживания
4. При каком виде кейтеринга работники могут сопровождать заказчика в его длительных турне:
- а) контракт на поставку
  - б) социальный кейтеринг
  - в) VIP-кейтеринг
5. Какие формы организации производства не существуют в общественном питании:
- а) производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации
  - б) сочетание элементов производственного процесса, при котором обеспечивается движение обрабатываемых изделий по всем производственным участкам партиями произвольной величины
  - в) параллельно-последовательной передаче
6. Общественное питание представляет собой:
- а) отрасль народного хозяйства, вид деятельности, связанный с производством, переработкой, реализацией и организацией потребления продуктов питания и оказания услуг населению
  - б) реализацию и организацию потребления продуктов питания
  - в) все вышеперечисленное
7. Что такое правильное питание:
- а) несмешиваемая еда разных по химическому составу продуктов
  - б) питание с целью сброса лишнего веса
  - в) питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний
8. Поточный (конвейерный) производственный процесс:
- а) предусматривает организацию питания в обеденное время путем остановки конвейера, что вызывает концентрированный в одно и то же время приток работающих в столовую
  - б) предполагает перерыв на обед по истечении определенного времени (3-4 часа.) с начала работы предприятия, цеха
  - в) посещение предприятий общественного питания нерегулярно
9. Лечебно-профилактическое питание – это:
- а) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды, например токсических химических веществ, а также физических факторов
  - б) питание лиц, с целью их оздоровления
  - в) питание лиц, работающих на производственных предприятиях
10. Интервал между приемами пищи рабочих должен составлять:
- а) 3 часа
  - б) 2 часа
  - в) 4 часа

## **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ К РАЗДЕЛУ 7 ТЕХНОЛОГИИ ВЫЕЗДНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 7:**

1. Основные направления в развитии кейтеринга, анализ возможных ошибок при его организации.
2. Материально-техническая база кейтеринга, виды и назначение оборудования.

3. Особенности проведения выездного обслуживания в летний период.
4. Особенности подготовки и проведения масштабных мероприятий.
5. Характеристика основных элементов технологии организационной подготовки кейтеринга.
6. Специфика подготовки и проведения масштабных мероприятий.
7. Виды столовой посуды, используемой при организации выездных мероприятий.
8. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.
9. Особенности составления меню для проведения выездных мероприятий.
10. Прием заказа на проведение выездных мероприятий менеджером банкетной службы.
11. Столовое белье, особенности подбора и использования при организации выездных мероприятий.
12. Особенности организации и проведения пикников на открытом воздухе.
13. Особенности организации летней торговли в местах массового отдыха.
14. Особенности организации работы летних кафе.
15. Особенности организации обслуживания праздничных мероприятий в помещении заказчика.

## **РАЗДЕЛ 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине (модулю) является экзамен и экзамен, который проводится в устной форме.

### **4.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-3	Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	Знать: туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста	Этап формирования знаний
		Уметь организовать продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг.	Этап формирования умений
		Владеть: навыком вести переговоры с партнерами, согласовывает условия взаимодействия по реализации туристских продуктов	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-4	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий	Знать: процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг.	Этап формирования знаний
		Уметь: изучать требования туристов, анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты.	Этап формирования умений
		Владеть: клиентоориентированные технологии туристского обслуживания	Этап формирования навыков и получения опыта
		Уметь: проводить мероприятия по продвижению туристского продукта	Этап формирования умений
		Владеть: оценкой эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбор наиболее эффективных каналов, разрабатывает мероприятия по корректировке рекламных	Этап формирования навыков и получения опыта

		кампаний.	
ПК-9	Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации	Знать: ведение переговоров с туристами, согласование условий договора по реализации туристского продукта, оказанию туристских услуг.	Этап формирования знаний
		Уметь: обеспечивать информационное консультирование и сопровождение клиентов туристского предприятия	Этап формирования умений
		Владеть: навыками обеспечения взаимодействия с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами и кассами продажи билетов, и иными сторонними организациями	Этап формирования навыков и получения опыта

#### 4.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ПК-3 ПК-4 ПК-9	Этап формирования знаний.	Теоретический блок вопросов.  Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал	1) обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок: ( 9-10] баллов; 2) обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения: [8-9) баллов; 3) обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала: (6-8) баллов; 4) обучающийся не знает

			значительной части программного материала, допускает существенные ошибки: [0-6] баллов.
<b>ПК-3</b> <b>ПК-4</b> <b>ПК-9</b>	Этап формирования умений	<p>Аналитическое задание (<i>задачи, ситуационные задания, кейсы, проблемные ситуации и т.д.</i>)</p> <p>Практическое применение теоретических положений применительно к профессиональным задачам, обоснование принятых решений</p>	<p>1) свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы к решению задания, подкрепленные теорией: ( 9-10) баллов;</p> <p>2) владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, задание выполнено верно, отмечается хорошее развитие аргумента, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании: [8-9) баллов;</p> <p>3) испытывает затруднения в выполнении практических заданий, задание выполнено с ошибками, отсутствуют логические выводы и заключения к решению: (6-8) баллов;</p> <p>4) практические задания, задачи выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания: [0-6] баллов.</p>
<b>ПК-3</b> <b>ПК-4</b> <b>ПК-9</b>	Этап формирования навыков и получения опыта.	<p>Аналитическое задание (<i>задачи, ситуационные задания, кейсы, проблемные ситуации и т.д.</i>)</p> <p>Решение практических заданий и задач, владение навыками и умениями при выполнении практических заданий, самостоятельность, умение обобщать и излагать материал.</p>	<p>3) испытывает затруднения в выполнении практических заданий, задание выполнено с ошибками, отсутствуют логические выводы и заключения к решению: (6-8) баллов;</p> <p>4) практические задания, задачи выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания: [0-6] баллов.</p>

**4.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Основные направления в развитии кейтеринга, анализ возможных ошибок при его организации.
2. Материально-техническая база кейтеринга, виды и назначение оборудования.
3. Выездное ресторанное обслуживание: характеристика, отличительные особенности.
4. Виды кейтеринга, краткая характеристика, достоинства и недостатки каждого вида.

5. Форматы обслуживания выездных мероприятий.
6. Особенности проведения выездного обслуживания в летний период.
7. Особенности организации работы с временным персоналом.
8. Особенности подготовки и проведения масштабных мероприятий.
9. Документальное сопровождение деятельности кейтеринговой компании.
10. Формирование системы контроля качества оказываемых услуг.
11. Продвижение услуг ресторана выездного обслуживания.
12. Оборудование, необходимое для работы ресторана выездного обслуживания.
13. Характеристика основных элементов технологии организационной подготовки кейтеринга.
14. Обязанности менеджера ресторана выездного обслуживания.
15. Специфика подготовки и проведения масштабных мероприятий.
16. Организационная структура управления кейтеринговой компанией.
17. Информационное и правовое управление персоналом кейтеринговой компании.
18. Кадровая политика кейтеринговой компании.
19. Особенности проведения выездного обслуживания в зимний период на открытом воздухе.
20. Требования к производственному и обслуживающему персоналу ресторана выездного обслуживания.
21. Пути повышения эффективности использования персонала при организации выездных мероприятий.
22. Профессиональная этика работников ресторана выездного обслуживания.
23. Особенности проведения инструктажей с персоналом кейтеринговой компании.
24. Виды столовой посуды, используемой при организации выездных мероприятий.
25. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.
26. Особенности составления меню для проведения выездных мероприятий.
27. Прием заказа на проведение выездных мероприятий менеджером банкетной службы.
28. Разработка стандартов обслуживания выездных мероприятий.
29. Завоевание клиента, рекламное продвижение услуг кейтеринговой компании.
30. Столовое белье, особенности подбора и использования при организации выездных мероприятий.
31. Кейтеринг в помещении: особенности организации и проведения.
32. Кейтеринг вне ресторана: особенности организации и проведения.
33. Социальный кейтеринг: особенности организации и проведения.
34. Разъездной кейтеринг: особенности организации и проведения.
35. VIP-кейтеринг: особенности организации и проведения.
36. Организация выездного обслуживания в формате кофе-брейк.
37. Документальное оформление заказов на проведение выездных мероприятий.
38. Особенности организации и проведения пикников на открытом воздухе.
39. Особенности организации летней торговли в местах массового отдыха.
40. Особенности организации работы летних кафе.
41. Особенности организации обслуживания праздничных мероприятий в помещении заказчика.
42. Особенности организации обслуживания выездных мероприятий по типу шведского стола.
43. Особенности составления летнего меню для ресторана выездного обслуживания.
44. Особенности обслуживания спортивных мероприятий.
45. Документальное сопровождение работы менеджера кейтеринговой службы.
46. Формирование системы контроля качества оказываемых услуг.
47. Требования к помещениям для проведения выездного обслуживания.
48. Особенности проведения выездных мероприятий с национальными особенностями.
49. Сезонные особенности организации обслуживания и составления меню выездных мероприятий.

50. Особенности организации и проведения масштабных мероприятий.

Аналитическое задание (*задачи, ситуационные задания, кейсы, проблемные ситуации и т.д.*):

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1**

Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек.

Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2**

Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Принять число участников банкета 50 человек.

Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3**

**Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд:**

1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным из вареного
7. Кофе черный с лимоном

Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 4**

Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля. Принять количество участников банкета 100 человек.

Предложить меню и карту вин.

Предложить схему проведения банкета.

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 5**

Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания.

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 6**

Составить меню полного рациона на один день для питания туристов на пешеходном маршруте. Подобрать необходимое количество посуды, приборов для еды.

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 7**

Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер.

Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.

#### **ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 8**

Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания.

#### **4.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата в Российском государственном социальном университете и Положение о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для дифференцированного зачета и экзамена по системе зачтено/не зачтено для зачета.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

## **РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)**

#### **5.1.1. Основная литература**

1. *Игнатьева, И. Ф. Организация туристской деятельности : учебник для вузов / И. Ф. Игнатьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13873-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490605>*

2. *Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488005>*

#### **5.1.2. Дополнительная литература**

1. *Жираткова, Ж. В. Организация экскурсионной деятельности : учебник и практикум для вузов / Ж. В. Жираткова, Т. В. Рассохина, Х. Ф. Очилова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12370-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496051>*

2. *Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. —*



Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488235>

3. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495813>

## 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№№	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="http://ebiblioteka.ru/">http://ebiblioteka.ru/</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

## 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) «Технология и организация услуг питания туристов» предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров и практических занятий. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде МГГЭУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач лабораторной работы/практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов лабораторной работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к дифференцированному зачету и экзамену. При получении неудовлетворительных

результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

## **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

### **5.4.2. Программное обеспечение**

1. Операционная система: Astra Linux SE или Windows 7
2. Пакет офисных программ: LibreOffice или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. SKY DNS
7. TrueConf (client)

### **5.4.3. Информационные справочные системы**

<b>№№</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>

		дисциплинам.	
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="http://ebiblioteka.ru/">http://ebiblioteka.ru/</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### **5.5 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Для изучения дисциплины (модуля) «Технология и организация услуг питания туристов» в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалаврита по направлению подготовки 43.03.02 Туризм используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### **5.6 Образовательные технологии**

При реализации дисциплины (модуля) «Технология и организация услуг питания туристов» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) «Технология и организация услуг питания туристов» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) «Технология и организация услуг питания туристов» предусмотрено применением электронного обучения.

Учебные часы дисциплины (модуля) «Технология и организация услуг питания туристов» предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) «Технология и организация услуг питания туристов» предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность

которых связана с направленностью реализуемой основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			