

Образовательное учреждение профсоюзов
 высшего образования
 «Академия труда и социальных отношений»
 Курганский филиал

Кафедра социально – культурного сервиса и коммуникаций

Утверждаю:
 Председатель Ученого Совета
 Курганского филиала
 ОУИТ ВО «АТиСО»
 В.Г.Роговая
 протокол № 5 от 28.06.18

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация питания

Направление подготовки : 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль: «Ресторанная деятельность»

Форма обучения: Заочная

Цикл дисциплин: Б1.В.ОД.16

Трудоемкость дисциплины (з.е./ ч.) 2 / 72

Вид учебной работы	Часы	Семестры					
		5 курс					
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	8	8					
Лекции	2	2					
Лабораторные работы							
Практические занятия:	6	6					
Из них: текущий контроль (тестирование, коллоквиум) (ТК)							
% интерактивных форм обучения от аудиторных занятий по дисциплине	25%	25%					
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	60	60					
Курсовая работа: (КР)							
Курсовой проект: (КП)							
Контрольная работа							
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен):	Зачет 4	Зачет 4					
Общая трудоемкость дисциплины з.е./ ч.	2/ 72	2 72					

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Рабочая программа утверждена на 2015/ 2016 учебный год со следующими изменениями:

Программа переработана в связи
с принятием ФГОС ВО 43.03.03 "Реставрация
денто"

Протокол заседания кафедры № 6 от « 4 » февраля 2016г.
Заведующий кафедрой

Данилов И. И. / И.И. Д. /

Рабочая программа утверждена на 2016/ 2017 учебный год со следующими изменениями:

Программа пересмотрена и утверждена на
2016-2017 учебный год в связи с изменением
списка рекомендуемой литературы

Протокол заседания кафедры № 1 от « 02 » 09 2016г.
Заведующий кафедрой

Мукова К.В. / К.В. М. /

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год со следующими изменениями:


Протокол заседания кафедры № _____ от « _____ » _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой

_____ / _____ /

Рабочая программа составлена:

- с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»;
- на основании учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, профилю «Ресторанная деятельность».

Рабочую программу разработал:

 / Сагдиев С.Н.

Программа утверждена на заседании кафедры

Протокол № 6 « 4 » февраля 2016 г.

Заведующий кафедрой Дашмолетов Ш.А. / Ш.А. /

1. Цель освоения дисциплины

Цель и задачи дисциплины: «Организация питания» состоят в том, чтобы студенты получили знания по новейшим технологиям организации питания в гостиницах, ресторанах, туристических комплексах. Изучить специальные формы услуг, особенности организации питания иностранных туристов.

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Данная учебная дисциплина входит в состав обязательных дисциплин вариативной части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», профилю «Ресторанная деятельность».

Данный курс находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с такими учебными курсами как: «Проектирование гостиничной деятельности», «Основы гостеприимства», «Организация гостиничного дела», «Профессиональная этика и этикет».

Для освоения данной дисциплины необходимы знания, полученные обучающимися из предшествующих учебных курсов: «Проектирование гостиничной деятельности», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела».

3. Требования к результатам освоения дисциплины «Организация питания»

В результате освоения данной дисциплины каждый студент должен обладать следующими компетенциями:

а) профессиональными (ПК):

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-14).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы технологии производства продукции общественного питания, технологического процесса производства продукции;
- структуру гостиничного предприятия, основы работы функциональных подразделений гостиниц и иных средств размещения;
- структуру службы питания в гостиничных предприятиях и туристских объектах различных типов и классов;
- национальные особенности, традиции и культуру питания народов мира;
- основы организации работы и торговой деятельности предприятий питания;
- особенности обслуживания туристов в предприятиях питания.

Уметь:

- эффективно использовать новые технологии производства и обслуживания в формировании конкурентоспособного продукта;
- организовывать, планировать и оценивать эффективность производственно-технологической деятельности службы питания гостиниц и других средств размещения;
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций на предприятиях питания;
- организовать работу коллектива, участвует в разработке мотивационных программ для производственного и обслуживающего персонала службы питания;
- предлагать способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;
- эффективно применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиниц, туристских объектов и предприятий питания;

- контролировать соблюдение персоналом службы питания гостиниц и других средств размещения кодекса профессиональной этики;

Владеть:

- основными методами обслуживания посетителей в предприятиях питания;

- технологическими процессами обслуживания туристов и проживающих в гостиницах;

- информацией о диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

4 Образовательные результаты освоения дисциплины, соответствующие определенным компетенциям

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

1. ПК - Профессиональные компетенции

Индекс компетенции (ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ПК-4	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- теоретические основы гостиничной деятельности, организации питания, понятийный аппарат;- классификацию предприятий питания;- типизацию предприятий питания, характеристику отдельных типов;- особенности питания, традиций и обычаев, исторически сложившихся в культуре питания народов мира разных стран, с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий;- особенности потребления продуктов питания, их обработки и подачи блюд в разных странах мира;- застольный этикет и его особенности народов мира;- основные тенденции в развитии традиций культуры питания народов мира.- организацию и технологию предоставления услуг питания;- общие принципы организации питания;- виды услуг питания в гостиничных предприятиях;- основные принципы организации обслуживания в предприятиях питания, требования к торговым помещениям, характеристика и виды меню, оформление меню. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- анализировать и оценивать организацию, функционирование и взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения;- анализировать и оценивать основные технологические процессы по оказанию услуг питания в гостиницах;- анализировать рациональную систему обслуживания на предприятиях питания в гостиницах.

	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками применения правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность; - анализировать нормативную базу для предприятий общественного питания; - нормативной документацией, регламентирующей деятельность предприятий питания, их характеристику; - навыками изучения и анализа типов и классов предприятий питания.
ПК-14	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы проектирования типов и классов предприятий питания. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знания и навыки в проектировании гостиничного предприятия и гостиничного продукта; - разрабатывать и внедрять современные технологии и методы обслуживания; - эффективно использовать теоретические знания организации питания в практической деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными технологиями и методами проектирования предприятий общественного питания. - методами и технологиями, позволяющими совершенствовать и развивать услуги питания в гостиницах.

5 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Коли - чество часов	Компетенции		
			профессиональные		общее количество компетен- ций
			ПК-4	ПК-14	
Р 1	Торговые помещения ресторана	9	0,15	0,10	0,25
Р 2	Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию	9	0,15	0,10	0,25
Р 3	Меню	9	0,15	0,10	0,25
Р 4	Организация обслуживания потребителей в ресторанах	12	0,20	0,12	0,32
Р 5	Обслуживание банкетов и приемов	11	0,20	0,11	0,31
Р 6	Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах	11	0,20	0,11	0,31
Р 7	Услуги организации обслуживания иностранных туристов	11	0,20	0,11	0,31
Итого:		72	1,25	0,75	2

6 Тематическое планирование

6.1 Распределение учебных занятий по разделам

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов по видам учебных занятий		
		лекции	практические занятия	самостоятельная работа
Р 1	Торговые помещения ресторана	1	-	8
Р 2	Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию	-	1	8
Р 3	Основы составления меню	-	1	8
Р 4	Организация обслуживания потребителей в ресторанах	1	1	10
Р 5	Обслуживание банкетов и приемов	-	1	10
Р 6	Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах	-	1	10
Р 7	Услуги организации обслуживания иностранных туристов	-	1	10
	Итого:	2	6	64

6.2 Содержание лекционных занятий

Тема 1. Торговые помещения ресторана

Торговые помещения для обслуживания потребителей. Виды, назначение, характеристика. Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика. Современный интерьер залов. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Характеристика буфетов (основного, кофейного), хлебoreзки. Оборудование торгового и банкетного залов. Мебель. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченных конструкций. Характеристика. Нормы оснащения мебелью. Столовая посуда и приборы. Классификация. Требования, предъявляемые к посуде. Нормы оснащения гостиниц, ресторанов и туристических комплексов столовой посудой, приборами и столовым бельем. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Хрустальная и стеклянная

посуда: виды, назначение, емкость, размеры. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету посуды. Характеристика мерной посуды. Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры. Уход за металлической посудой. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Деревянная и пластмассовая посуда, приборы: виды, назначение. Ассортимент посуды одноразового использования. Столовое белье: виды и назначение. Размеры скатертей и салфеток, ручников. Маркировка столового белья.

Тема 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах

Особенности организации обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещения их в зале, предложение меню и преЙскуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача посуды и чеков для исполнения заказа на производство, подача заказанной продукции.

Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский) и с использованием элементов самообслуживания (русский).

Подача кулинарной продукции.

Правила подачи холодных блюд и закусок. Подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства и порционирование блюд. Порядок замены использованной посуды и приборов. Правила подачи горячих закусок.

Подбор посуды и правила подачи супов. Подготовка стола для подачи вторых горячих блюд. Способы подачи вторых блюд. Уборка со стола использованной посуды.

Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов.
Правила подачи горячих, холодных сладких блюд и напитков.

Расчет с посетителями. Правила этикета и нормы поведения за столом.

Объем и перечень дополнительных платных услуг, предоставляемых предприятиями питания. Создание повышенного уровня комфортности в ресторанах. Услуги по организации досуга: организация музыкального обслуживания, проведение концертов, программ варьете, видеопрограмм, предоставление настольных игр, игровых автоматов и др.

6.3 Содержание практических занятий

Тема 2. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию

Форма занятия: семинарское занятие.

1. Вопросы для обсуждения (семинар):

Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений. Способы расстановки мебели, ширина прохода в торговых залах. Порядок получения и подготовки столового белья, посуды, приборов, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов. Предварительная сервировка столов.

Личная подготовка персонала к обслуживанию. Основные требования к личной гигиене. Инструктаж.

2. Текущий контроль по теме:

1. Каков размер стандартного ресторанного стола?

- А) 1200x800
- Б) 1000x600
- В) 900x900
- Г) 1500x100

2. Назовите основные методы обслуживания в ресторане?

- А) самообслуживание;
- Б) обслуживание официантами;
- В) комбинированное;

Г) Все вышеперечисленные.

3. Кто встречает входящих в зал ресторана гостей?

- А) официант;
- Б) директор;
- В) Швейцар;
- Г) Метрдотель.

4. В состав десертного прибора входит:

- А) вилка, нож;
- Б) вилка, нож, ложка;
- В) вилка, ложка;
- Г) вилка, ложка, лопатка.

5. Сервировка стола должна отражать:

- А) время обслуживания;
- Б) эстетическую направленность;
- В) национальные особенности;
- Г) согласованность предметов сервировки.

3. Решение практических ситуаций и задач.

Тема 3. Основы составления меню

Форма занятия: семинарское занятие.

1. Вопросы для обсуждения (семинар):

Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Виды, назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню. Правила и порядок составления меню, преysкурантов, карт вин. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Особенности составления и оформления различных видов меню, карт вин.

2. Текущий контроль по теме:

1. Где записываются фирменные блюда в меню?

- А) в конце;
- Б) в середине;
- В) в начале тех блюд, к группе которых они относятся;
- Г) в начале.

2. С чего начинается написание сладких блюд в меню?

- А) с холодных сладких блюд;
- Б) с горячих сладких блюд;
- В) с мороженого;

Г) с фруктов;

3. С каких горячих закусок начинается запись блюд в меню?

А) с рыбных;

Б) с мясных;

В) из птицы;

Г) яичных.

4. Карта вин это:

А) ассортимент табачных и кондитерских изделий;

Б) ассортимент вин;

В) перечень блюд;

Г) перечень алкогольных напитков.

5. Назовите виды меню?

А) ночное;

Б) дневное;

В) банкетное;

Г) диетическое.

3. Решение практических ситуаций и задач.

Тема 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах

Форма занятия: семинарское занятие.

1. Вопросы для обсуждения (семинар):

Особенности организации обслуживания в ресторанах различных типов и классов. Основные элементы обслуживания: встреча посетителей, размещения их в зале, предложение меню и прейскуранта, прием заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков, уточнение заказа, досервировка стола в соответствии с заказом, передача посуды и чеков для исполнения заказа на производство, подача заказанной продукции.

Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: в обнос (французский), с применением подсобного приставного стола (английский) и с использованием элементов самообслуживания (русский).

Подача кулинарной продукции.

Правила подачи холодных блюд и закусок. Подбор столовой посуды и приборов для отпуска с производства и порционирование блюд. Порядок замены использованной посуды и приборов. Правила подачи горячих закусок.

Подбор посуды и правила подачи супов. Подготовка стола для подачи вторых горячих блюд. Способы подачи вторых блюд. Уборка со стола использованной посуды.

Подготовка стола для подачи десерта. Подбор посуды и приборов. Правила подачи горячих, холодных сладких блюд и напитков.

Расчет с посетителями. Правила этикета и нормы поведения за столом.

Объем и перечень дополнительных платных услуг, предоставляемых предприятиями питания. Создание повышенного уровня комфортности в ресторанах. Услуги по организации досуга: организация музыкального обслуживания, проведение концертов, программ варьете, видеопрограмм, предоставление настольных игр, игровых автоматов и др.

2. Текущий контроль по теме:

1. Куда записывает принятый заказ официант?

- А) в реестр;
- Б) на чеке;
- В) на листе бумаги;
- Г) на бланке счета.

2. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

- А) скатерть, приборы, стекла, специи, цветы;
- Б) скатерть, стекло, тарелки;
- В) скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи;
- Г) скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.

3. Как часто производят замену скатертей в ресторане класса «люкс»?

- А) по мере загрязнения;
- Б) перед обслуживанием каждого нового клиента;
- В) перед обслуживанием каждого второго клиента.

4. Салфетка после использования кладется:

- А) на тарелку;
- Б) рядом с тарелкой;
- В) на колени;

Г) закладывается за ворот?

5. Кейтеринг это:

- А) предоставление услуг ОП вне ресторана;
- Б) предоставление услуг в ресторане;
- В) Предоставление услуг на предприятиях;
- Г) предоставление услуг на транспорте.

3. Решение практических ситуаций и задач.

Тема 5. Обслуживание банкетов и приемов

Форма занятия: семинарское занятие.

1. Вопросы для обсуждения (семинар):

Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение. Общие правила подготовки к проведению банкетов: приемы заказа на обслуживание, разработка меню, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья; составление заявок на производства, в буфеты, сервизную, составление схемы обслуживания; определение необходимого количества официантов и распределение обязанностей. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов.

Подготовка зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема).

Банкет (прием) за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение. Характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Назначение. Подготовка к банкету. Предварительная сервировка и размещение холодных блюд, закусок, напитков. Организация обслуживания. Особенности организации и проведения свадебного банкета.

Банкет (прием) по типу фуршет. Назначение. Особенности меню. Фуршетные столы, накрытие их скатертями. Расстановка, сервировка, оформление. Время и порядок подачи холодных и горячих закусок, горячих вторых блюд, десерта, вино-водочных изделий, горячих напитков. Обслуживание банкета. Обязанности официантов и метрдотеля. Правила уборки столов.

Банкет (прием) – коктейль. Назначение, виды, характеристика, особенности проведения. Характеристика меню. Последовательность и правила подачи закусок, напитков. Организация буфета-бара. Особенности подачи коктейлей.

Банкет-чай. Назначение. Характеристика. Особенности подготовки, сервировки столов и организации обслуживания.

Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Отличительные особенности. Организация обслуживания.

Дипломатический прием. Определение. Назначение. Отличительные особенности.

Кэйтеринг в ресторанном бизнесе.

2. Текущий контроль по теме:

1. Какую сервировку используют на банкетах:

- А) предварительную к обеду;
- Б) предварительную к ужину;
- В) исполнительную к банкету.

2. Какова высота фуршетного стола?

- А) 900x1000;
- Б) 700x800;
- В) 1100x1200;
- Г) 800x850.

3. Рюмки рейнвейна используют для подачи?

- А) красных вин;
- Б) шампанского;
- В) водки;
- Г) белых вин.

4. Продолжительность проведения банкета-фуршета?

- А) 1-2 часа;
- Б) 2-3 часа;
- В) 1-3 часа;
- Г) 2-4 часа.

5. Какие виды банкетов относятся к специальным?

- А) по случаю юбилея;
- Б) по случаю свадьбы;

В) по случаю встречи глав государства;

Г) по случаю Дня влюбленных.

3. Решение практических ситуаций и задач.

Тема 6. Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах

Форма занятия: семинарское занятие.

1. Вопросы для обсуждения (семинар):

Определение и классификация специальных форм услуг общественного питания. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т.д. Составление меню. Особенности сервировки столов, обслуживания, расчета.

Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, ритуальных мероприятий. Характеристика. Особенности меню, подготовки и обслуживания.

Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и участников культурно-массовых мероприятий.

Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в номерах гостиниц. Перечень услуг. Характеристика. Организация поэтажных закусовых. Ассортимент продукции. Особенности обслуживания в номерах гостиниц. Понятие о современных услугах типа: стол-экспресс, зал-экспресс, «Шведский стол», бизнес-ланч, бранч, кофе-брейк и др.

2. Текущий контроль по теме:

1. Обслуживание потребителей вне ресторана это?

А) франчайзинг;

Б) лизинг;

В) кеттеринг.

2. При обслуживании потребителей по типу «шведского стола» расчет ведется:

А) за взятые блюда;

Б) за употребленные блюда;

В) за время приема пищи.

3. Воскресный бранч это:

А) семейный обед;

Б) ритуальный обед;

В) комплексный обед.

4. Континентальный завтрак это?

А) завтрак туриста;

Б) завтрак бизнесмена;

В) завтрак школьника;

5. Для обслуживания пассажиров на борту самолета используют:

А) свободные рационы;

Б) скомплектованные рационы;

В) ограниченные рационы.

3. Решение практических ситуаций и задач.

Тема 7. Услуги организации обслуживания иностранных туристов

Форма занятия: семинарское занятие.

1. Вопросы для обсуждения (семинар):

Нормативная база. Виды туризма, классы обслуживания.

Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам (индивидуалам, группам) и делегациям отдельных стран. Критерии выбора предприятий питания для обслуживания иностранных туристов. Требования к предприятиям. Договор на обслуживание. План заезда.

Организация обслуживания. Особенности питания и обслуживания туристов отдельных стран. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования туристов.

2. Текущий контроль по теме:

1. К видам иностранного туризма относятся?

А) обычный;

Б) необычный туризм;

В) спортивный туризм;

Г) мотельный туризм.

2. Классы туристических документов:

- А) «люкс»;
- Б) «внешний»;
- В) «второй»;
- Г) «экстра».

3. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?

- А) говядину;
- Б) баранину;
- В) птицу;
- Г) свинину.

4. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?

- А) макароны;
- Б) паста;
- В) каши.

5. Фуа-гра:

- А) паштет из печени;
- Б) паштет из мяса;
- В) паштет из сыра.

3. Решение практических ситуаций и задач.

6.4 Содержание самостоятельной работы студентов

Шифр СРС	Виды самостоятельной работы студентов (СРС)	Наименование и содержание	Трудоемкость, часы	Виды контроля СРС
С1	Углубленное изучение разделов, тем дисциплины лекционного курса	Р 1.3 Основы составления меню	10	- тестирование; - рефераты; - эссе; - выступления в ходе семинарских занятий.
		Р 1.4 Организация обслуживания потребителей в ресторанах		
		Р 1.5 Обслуживание банкетов и приемов		
		Р 1.6 Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах		
С2	Изучение разделов, тем дисциплины не вошедших в лекционный курс	Р 1.2 Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию	14	- поиск, сбор, анализ и презентация информации; - рефераты; - эссе; - выступления в ходе семинарских занятий.
		Р 1.3 Основы составления меню		
		Р 1.4 Организация обслуживания потребителей в ресторанах		
		Р 1.5 Обслуживание банкетов и приемов		
		Р 1.6 Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах		
	Р 1.7 Услуги организации			

		обслуживания иностранных туристов		
С3	Подготовка к аудиторным занятиям (практические занятия, текущий и рубежный контроль)	Р 1.1 Торговые помещения ресторана	10	-проверочное тестирование; - выступления в ходе семинарских занятий; - выполнение практических заданий; - выполнение контрольных точек; - рефераты.
		Р 1.2 Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию		
		Р 1.3 Основы составления меню		
		Р 1.4 Организация обслуживания потребителей в ресторанах		
		Р 1.5 Обслуживание банкетов и приемов		
		Р 1.6 Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах		
		Р 1.7 Услуги организации обслуживания иностранных туристов		
С4	Подготовка к промежуточной аттестации по дисциплине (зачет)	Р 1.1 Торговые помещения ресторана	15	- промежуточное тестирование; - подготовка к зачету.
		Р 1.2 Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию		
		Р 1.3 Основы составления меню		
		Р 1.4 Организация обслуживания потребителей в ресторанах		
		Р 1.5 Обслуживание банкетов и приемов		
		Р 1.6 Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах		
		Р 1.7 Услуги организации обслуживания иностранных туристов		
С5	Прочие виды СРС	Р 1.1 Торговые помещения ресторана	15	- исследовательская работа и участие в научных студенческих конференциях, семинарах; - анализ научных публикаций по заранее определенной преподавателем теме.
		Р 1.2 Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию		
		Р 1.3 Основы составления меню		
		Р 1.4 Организация обслуживания потребителей в ресторанах		
		Р 1.5 Обслуживание банкетов и приемов		
		Р 1.6 Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах		
		Р 1.7 Услуги организации обслуживания иностранных туристов		
		Итого:	64/ 1,78	

7 Фонд оценочных и контрольных средств

7.1 Оценочные средства

7.1.1 Критерии оценочных средств

Завершающим этапом изучения дисциплины «Организация питания» является зачет.

Критериями успешной сдачи зачета по дисциплине являются:

- усвоение теоретического материала;
- активное участие в практических занятиях;
- выполнение всех заданий в рамках самостоятельной работы студента.

Целью итогового контроля знаний является комплексная оценка качества усвоения студентами теоретических знаний, уровня сформированности умений и навыков при освоении программы дисциплины за семестр. По окончании изучения курса студенты обязаны сдать зачет в строгом соответствии с учебным планом, а также утвержденной программой. Сроки проведения итогового контроля устанавливаются графиком учебного процесса.

Итоговый контроль проводится в объеме программы учебной дисциплины в устной (письменной) форме. При этом преподавателю на зачете предоставляется право задавать студенту по программе курса дополнительные вопросы.

Критерии оценки итоговых знаний студента складываются из следующих показателей:

- деловой активности студента в процессе работы на лекциях и семинарских занятиях;
- соблюдением дисциплины студентов в течение учебного семестра;
- качества работы во время изучения дисциплины;
- качества и полноты ответов на зачете.

Критерии оценки знаний студентов на зачете:

1. Оценка «зачтено» выставляется студенту, который дал полный развернутый ответ на поставленный вопрос, показал умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.

2. Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который дал не полный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

7.1.2 Темы рефератов/ докладов:

1. Характеристика предприятий общественного питания.
2. Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах.
3. Обслуживание потребителей в зале ресторана.
4. Сомелье – новая профессия в ресторанном бизнесе.
5. Культура обслуживания и правила этикета.
6. Специальные формы организации питания.
7. Обслуживание банкетов и приемов.
8. Особенности организации питания иностранных туристов.
9. Продвижение ресторанных услуг.
10. Современные формы обслуживания.
11. Обслуживание свадебного банкета.
12. Обслуживание праздничных вечеров.

13. История развития предприятий общественного питания в туризме.
14. Организация питания туристов при авиаперелетах.
15. Организация питания туристов в круизах.
16. Организация питания туристов в автобусных и автомобильных турах.
17. Организация питания туристов при железнодорожных перевозках.

7.1.3 Темы научной работы студентов:

1. Организация питания учащихся общеобразовательной школы Курганской области.
2. Анализ организации питания учащихся техникума (на конкретном примере).
3. Общественный контроль и участие в вопросах организации здорового питания детей, подростков и молодежи в образовательных учреждениях.
4. Роль индустрии массового питания в жизни общества.
5. Современное состояние и тенденции развития предприятий общественного питания в России.
6. Современное состояние и тенденции развития предприятий общественного питания в г. Кургане.
7. Анализ качества услуг общественного питания.
8. Культура обслуживания на предприятиях питания.
9. Анализ технологии предоставления услуг на предприятии общественного питания.
10. Традиции и культура питания народов мира.

7.1.4 Практические задания (ситуации, задачи, кейс-ситуации) для семинарских занятий:

Задание №1.

Ситуация: в центре города открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест с кондитерским цехом и магазином кулинарии.

Задание: составьте меню и предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую рентабельность предприятия.

Задание №2.

Ситуация: при пятизвездочном отеле открывается коктейль-бар на 25 мест.

Задание: составьте меню и карту вин бара, предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую рентабельность предприятия.

Задание №3.

Составить заказ-счет на проведение в ресторане банкета, посвященного празднованию 8 Марта на 30 приглашенных.

Задание №4.

Составить меню и карту вин банкета обеда на 18 человек, посвященного приезду делегации из Франции и выполнить фрагмент сервировки стола на 1 гостя в ресторане.

Задание №5.

Составить меню свадебного банкета на 48 человек и выполнить фрагмент сервировки стола для жениха и невесты.

Задание №6.

Составить меню русского и континентального завтрака, предложить формы ускоренного обслуживания иностранных туристов в ресторане при гостинице.

Задание №7.

Составить меню «Шведского стола» для обслуживания проживающих в гостинице завтраками и выполнить схему предварительной сервировки стола.

Задание №8.

Составить меню дневного рациона для туристов из Франции.

Задание №9.

Составить меню приема по типу фуршет на 120 человек, посвященного празднованию юбилея города, рассчитать количество официантов для обслуживания, количество столов и выполнить схему размещения мебели в зале ресторана.

Задание №10.

Составить меню и карту вин смешанного банкета коктейль-фуршет-кофе. Выполнить схему сервировки кофейного стола на 1 гостя.

Задание №11.

Составить заявку на дооснащение ресторана высшего класса на 100 мест фарфоровой посудой. Ресторан оснащен на 70%.

Задание №12.

Оформить бланк счета, если в ресторане гости заказали:

- Ассорти рыбное – 4 порции;
- Язык заливной, соус хрен – 4 порции;
- Салат из свежих помидоров и огурцов – 4 порции;
- Грибы в сметанном соусе – 4 порции;
- Уха с расстегаем – 4 порции;
- Жаркое в горшочке «по-купечески» -- 2 порции;
- Котлеты по-киевски – 2 порции;
- Мороженое «Ассорти» -- 4 порции;
- Кофе черный с коньяком (коньяк «Хеннеси» -- 50 мл на 1 гостя) – 4 порции;
- Хлеб ржаной – 4 x 100 г;

- Хлеб пшеничный – 4 x 100 г;
- Вино белое столовое «Ркацителли» – 1 бут. 0,75 л;
- Вино красное столовое «Каберне» -- 1 бут. 0,75 л;
- Вода минеральная Боржоми – 4 бут. по 0,5 л.

Задание №13.

Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: Кофе черный с пирожным; Ассорти мясное с овощами; Королевские креветки, запеченные с овощами; Суфле ванильное; Салат «Нежность» (с печенью трески и овощами); Курица фаршированная (галантин); Маслины; Солянка грибная; Бефстроганов с жареным картофелем.

Задание №14.

Составить акт на лом, бой, утрату посуды и приборов, определить виновных лиц, если: а) после обслуживания банкета была обнаружена недостача 2-х мельхиоровых ножей стоимостью 10 руб. каждый и одной мельхиоровой лопатки стоимостью 25 руб.; б) при мытье посуды на машине разбить 8 водочных рюмок стоимостью 4 руб.72 коп.каждая.

Задание №15.

Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: Кофе с коньяком; Салат из крабов; Свиная корейка, фаршированная беконом, сыром с соусом «бешамель» (белым); Щи суточные; Судак отварной с картофелем отварным, соус польский; Икра зернистая лососевых рыб; Сливки взбитые с орехами; Жульен из птицы; Витки из ветчины заливные по-русски с шампиньонами.

Задание №16.

Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: Бифштекс по-деревенски; Сациви из кур; Коктейль из креветок; Кофе эспрессо; Борщ московский; Кокиль из судака; Яблоки в тесте жаренные, соус персиковый; Щука фаршированная, соус хрен; Салат из помидоров и огурцов.

Задание №17.

Составить акт на лом, бой, утрату посуды, определить виновных лиц, если произошла следующая ситуация: а) при обслуживании банкета пропало мельхиоровое ведро для шампанского стоимостью 150 руб.; б) при мытье посуды на машине разбить 10 стаканов из тонкого стекла стоимостью 4 руб.каждый.

Задание №18.

Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: Осетрина заливная, соус хрен; Бульон с профитролями; Ассорти рыбное с лимоном и маслинами; Масло сливочное; Грибы в сметанном соусе; Салат столичный; Филе с соусом мадера; Лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский; Кофе по-восточному; Фруктовый салат.

7.2. Контрольно-оценочные средства

7.2.1 Вопросы к итоговому контролю (зачету)

1. Требования к освещению залов. Значение цвета в интерьере зала. Требования к температурному режиму и вентиляции зала.
2. Меню, его характеристика, виды меню. Требования, предъявления к составлению меню.
3. Виды банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Характеристика банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
4. Назначение и виды буфетов в ресторанах, их характеристика.
5. Особенности организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Правила расчета посуды и приборов для банкета.
6. Этапы приема и оформления заказа. Правила работы с подносом.
7. Металлическая посуда для подачи супов и вторых блюд.
8. Виды торговых помещений. Нормы площади на одно место (ГОСТ, СНИП) для различных типов предприятий общественного питания.
9. Характеристика обслуживания по типу «шведский стол». Обслуживание участников съездов, совещаний, конференций.

10. Требования предъявляемые к вестибюлю. Характеристика гардероба. Назначение аванзала, его характеристика.

11. Виды иностранного туризма. Классы туристических документов и их характеристика.

12. Определение интерьера зала. Требования предъявляемые к интерьеру залов ресторанов и баров различных классов.

13. Элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре. Правила встречи и размещения гостей.

14. Назначение и характеристика сервизной. Этапы составления акта на бой, лом, порчу столовой посуды и приборов.

15. Виды дипломатических приемов. Характеристика банкета-фуршета.

16. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров.

17. Способы подачи блюд на предприятиях общественного питания. Последовательность подачи блюд.

18. Виды столовой посуды и приборов, требования к ним. Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды. Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды.

19. Характеристика различных видов национальных кухонь различных стран.

20. Виды фарфорово-фаянсовой посуды для подачи хлеба и холодных закусок.

21. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Требования к расстановке мебели, варианты расстановки. Правила расстановки других видов оборудования торгового зала.

22. Посуда для подачи первых блюд.

23. Организация питания в туристических комплексах.

24. Виды посуды для подачи вторых блюд.

25. Особенность обслуживания Новогоднего вечера. Особенность обслуживания свадеб.

26. Ассортимент керамической посуды.

27. Особенности обслуживания в гостиницах. Характеристика ускоренных форм обслуживания.

28. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды. Ассортимент стеклянной посуды. Характеристика рюмок, бокалов, фужеров, их назначение.

29. Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения.

30. Характеристика металлической посуды. Подача горячих закусок.

31. Особенность проведения банкета коктейля-фуршета?

32. Основные приборы, их назначение и характеристика. Ассортимент вспомогательных столовых приборов, их назначение, характеристика.
33. Характеристика банкета-чая.
34. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды. Виды столового белья, их характеристика.
35. Подбор напитков к закускам и блюдам.
36. Правила подачи супов.
37. Основные правила накрытия столов скатертями. Основные правила сервировки столов.
38. Характеристика по методу «в обнос» (французский метод) обслуживания официантами.
39. Варианты складывания салфеток. Виды сервировок столов. Варианты сервировки столов.
40. Характеристика приставного стола (английский метод) обслуживания официантами.
41. Правила подачи вторых блюд.
42. Характеристика основных правил этикета за столом.
43. Правила подачи сладких блюд.
44. Этапы уборки столов и замена использованной посуды, замена скатерти.
45. Обязанности метрдотеля при обслуживании банкетов и приемов.
46. Правила подачи горячих и холодных напитков (температура подачи, посуда).
47. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах.
48. Организация питания иностранных туристов.
49. Особенности составления меню для иностранных туристов.
50. Правила при подаче холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок (характеристика посуды).

7.2.1 Билеты к итоговому контролю (зачету)

Билет №1

1. Требования к освещению залов. Значение цвета в интерьере зала. Требования к температурному режиму и вентиляции зала.
2. Меню, его характеристика, виды меню. Требования, предъявления к составлению меню.

Билет №2

1. Что включает в себя услуга по организации досуга? Какие факторы определяют культуру обслуживания?
2. Перечислите виды банкетов. Какой порядок приема заказов на обслуживание торжеств? Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?

Билет №3

1. Назначение и виды буфетов в ресторанах, их характеристика. Как подается буфетная продукция?
2. Каковы особенности организации банкета за столом с частичным обслуживанием официантами? Правила расчета посуды и приборов для банкета.

Билет №4

1. Как принимается и оформляется заказ? Правила работы с подносом.
2. Какая металлическая посуда используется для подачи супов и вторых блюд?

Билет №5

1. Перечислите виды торговых помещений. Какие нормы площади на одно место утверждены (ГОСТ, СНИП) для различных типов предприятий общественного питания?
2. Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол». Как организуется обслуживание участников съездов, совещаний, конференций?

Билет №6

1. Какие требования предъявляют к вестибюлю? Дайте характеристику гардероба. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам? Назначение аванзала, его характеристика.
2. Какие виды иностранного туризма существуют? Перечислите классы туристических документов и дайте их характеристику.

Билет №7

1. Дайте определение интерьера зала. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов и баров различных классов? Какие приемы применяются при решении современных интерьеров предприятий?

2. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре. Правила встречи и размещения гостей.

Билет №8

1. Назначение и характеристика сервизной. Как составляется акт на бой, лом, порчу столовой посуды и приборов? Дайте характеристику моечной столовой посуды, требования к мойке посуды.
2. Виды дипломатических приемов. Дайте характеристику банкета-фуршета. В чем его особенность?

Билет №9

1. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров.
2. Какие способы подачи блюд применяются на предприятиях общественного питания? Перечислите последовательность подачи блюд.

Билет №10

1. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним. Дайте характеристику фарфоровой и фаянсовой посуды. Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды.
2. Дайте характеристику различных видов национальных кухонь различных стран.

Билет №11

1. Назовите виды фарфорово-фаянсовой посуды для подачи хлеба и холодных закусок.
2. В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию? Требования к расстановке мебели, варианты расстановки. Правила расстановки других видов оборудования торгового зала.

Билет №12

1. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
2. Как организуется питание в туристических комплексах?

Билет №13

1. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд. Какая посуда используется для подачи десертных блюд и горячих напитков?
2. В чем особенность обслуживания Новогоднего вечера? В чем особенность обслуживания свадеб?

Билет №14

1. Перечислите ассортимент керамической посуды.
2. В чем особенности обслуживания в гостиницах? Дайте характеристику ускоренных форм обслуживания.

Билет №15

1. Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды. Перечислите ассортимент стеклянной посуды. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение.
2. Дайте характеристику банкета-коктейля и правила его проведения.

Билет №16

1. Дайте характеристику металлической посуды. В чем подают горячие закуски? Какая металлическая посуда используется при подачи горячих закусок?
2. В чем особенность проведения банкета коктейля-фуршета?

Билет №17

1. Какие приборы относят к основным, их назначение и характеристика? Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их назначение, характеристика.
2. Дайте характеристику банкета-чая.

Билет №18

1. Дайте характеристику деревянной и пластмассовой посуды. Виды столового белья, их характеристика.
2. Подбор напитков к закускам и блюдам.

Билет №19

1. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию? Как подготавливают приборы со специями?
2. Какие правила соблюдаются при подачи супов?

Билет №20

1. Основные правила накрытия столов скатертями. Основные правила сервировки столов.
2. Дайте характеристику по методу «в обнос» (французский метод) обслуживанию официантами.

Билет №21

1. Варианты складывания салфеток. Виды сервировок столов. Варианты сервировки столов.
2. Дайте характеристику с приставного стола (английский метод) обслуживанию официантами.

Билет №22

1. Какие правила соблюдаются при подачи вторых блюд?
2. Дайте характеристику основных правил этикета за столом.

Билет №23

1. Правила подачи сладких блюд.
2. Как происходит уборка столов и замена использованной посуды, замена скатерти? Перечислите обязанности метрдотеля при обслуживании банкетов и приемов.

Билет №24

1. Правила подачи горячих и холодных напитков (температура подачи, посуда).
2. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах.

Билет №25

1. Как организуется питание иностранных туристов? Что необходимо учитывать при составлении меню для иностранных туристов?
2. Какие правила соблюдаются при подаче холодных блюд и закусок? Правила подачи горячих закусок (характеристика посуды).

8 Образовательные технологии

Обучение студентов осуществляется по традиционной технологии (лекции, практики) с применением комплексных ситуационных задач.

Для успешного освоения дисциплины сочетаются традиционные и инновационные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения по ООП. Перечень форм организации обучения и методов представлен в таблице.

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Активные и интерактивные методы и формы обучения	Трудоемкость, часы (кол-во часов по разделу (теме) отводимое на занятия в интерактивной форме)
P5	Обслуживание банкетов и приемов	Проблемная лекция, разбор конкретных ситуаций, работа в команде, семинар – диспут	1
P6	Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах	Обучение на основе опыта, поисковый метод, метод Case-study	1
Итого:			2 ч.
Интерактивных занятий от объема аудиторных занятий %			25%

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

9.1 Основная литература:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. – 416 с. – Режим доступа:

<http://www.biblioclub.ru>.

2. Васюкова А.Т. Справочник повара: учеб. пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. – 496 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

3. Еремин Н.А. Анализ состояния отрасли общественное питание в РФ и пути ее развития. – М.: Лаборатория Книги, 2012. – 95 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

4. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания. учеб. для бакалавров / А.М. Фридман; под ред. А.Е. Илларионова. – М.:

Дашков и К, 2013. – 463 с. – («Учебные издания для бакалавров»). – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

9.2 Дополнительная литература:

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – 2-е изд. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011. – 204 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

2. Гостиничный и ресторанный бизнес. Ч 2. Сб. студ. работ / отв. ред. д. э. н., проф. И.А.Куянцев – М.: Студенческая наука, 2012. – 137 с. – («Вузовская наука в помощь студенту»). – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

3. Иванова Т.Н. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: справочник / авт.-сост. Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 393 с. – (Питание). – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

4. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова, Н.В. Баль. – М.: Финансы и статистика, 2010. – 235 с. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

5. Кисилевич Т.И. Питание в санаторно-курортных организациях: учет и налогообложение / Т.И. Кисилевич. – М.: Финансы и статистика, 2010. – 152 с.: ил. – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

6. Плотникова Т.В. Организация детского питания / Т.В. Плотникова. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 335 с. – («Сердце отдаю детям»). – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.

7. www.restaurator.ru - на сайте представлена полная информация о ресторанах и кафе, меню.

8 www.millionmenu.ru - на сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы.

9 www.new.frio.ru - сайт Федерации Рестораторов и Отельеров (новости о деятельности и проводимых Федерацией мероприятиях).

10 Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация питания», учебники, раздаточный материал, наглядные пособия, учебные задания для проведения практических работ.