Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шамрай-Курбатова Лидия Викторовна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.11.2026 08:53:49
Уникальный программный ключ:
b1e4399771b07e18f31755456972d73b2ccfc531

Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Волгоградский институт бизнеса»

Рабочая программа учебной дисциплины

Технология ресторанного сервиса
(Наименование дисциплины)

43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»
(Направление подготовки / Профиль)

Бакалавр
(Квалификация)

Кафедра разработчик Финансово-экономических дисциплин
Год набора **2025**

Вид учебной деятельности	Трудоемкость (объем) дисциплины					
	Очная форма	Очно-заочная форма		Заочная форма		
	д	в	св/ву	з/у	сз	вв/ву
Зачетные единицы	**3**			**3**	**3**	**3**
Общее количество часов	108			108	108	108
Аудиторные часы контактной работы обучающегося с преподавателями:	32			10	10	10
– Лекционные (Л)	16			4	4	4
– Практические (ПЗ)	16			6	6	6
– Лабораторные (ЛЗ)						
– Семинарские (СЗ)						
Самостоятельная работа обучающихся (СРО)	76			94	94	94
К (Р-Г) Р (П) (+;-)						
Тестирование (+;-)						
ДКР (+;-)						
Зачет (+;-)	+			+ (4)	+ (4)	+ (4)
Зачет с оценкой (+;- (Кол-во часов))						
Экзамен (+;- (Кол-во часов))						

Волгоград 2026

Лист внесения изменений:

п/п	**Дата внесения изменения**	**Обоснование внесенных изменений**	**Основание**
1.	09.11.2026	Актуализация данных Основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»» 2025 г. н.	Решение Ученого Совета от 09.11.2026 протокол № 3

Содержание

Раздел 1. Организационно-методический раздел……...4
Раздел 2. Тематический план ……....7
Раздел 3. Содержание дисциплины ……9
Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся ……12
Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся ……14
Раздел 6. Оценочные средства промежуточной аттестации (с ключами)……18
Раздел 7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины ……20
Раздел 8. Материально-техническая база и информационные технологии ……23
Раздел 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины ……25

Раздел 1. Организационно-методический раздел

1.1. Цели освоения дисциплины

Дисциплина **«Технология ресторанного сервиса»** входит в **Элективные дисциплины Б1.В.ДЭ.4** по направлению подготовки **«43.03.01 Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства».**

Целью дисциплины является формирование **компетенций** (*в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО)*)**:**

ПК-3 Способен применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг

Дескрипторы Профессиональных компетенций:

ПК-3.1 Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного продукта

ПК-3.2 Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания

Перечисленные компетенции формируются в процессе достижения **индикаторов компетенций:**

Обобщенная трудовая функция/ трудовая функция	**Код и наименование дескриптора компетенций**	**Код и наименование индикатора достижения компетенций (из ПС)**
ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса **В/01.6** Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса **Трудовые функции ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания»** **В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания** **В/01.6** Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	**ПК-3.1 Способен оптимизировать использование ресурсов и технических средств для формирования, производства, реализации и продвижения гостиничного и ресторанного продукта** **ПК-3.2 Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания**	*Знание:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-1 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-2 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-3 ПК- 3.1 Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных В/01.6 ИД-4 ПК- 3.2 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6 *Умения* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-5 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании

		системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-6 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-7 ПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6 ИД-8 ПК- 3.2 Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 *Имеет навыки и (или) опыт:* **33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц** ИД-9 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6 ИД-10 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 **33.008 Руководитель предприятия питания** ИД-11 ПК- 3.1 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6 ИД-12 ПК- 3.2 Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности

		департаментов (служб, отделов) B/03.6

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО направления подготовки«43.03.01Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

№	Предшествующие дисциплины (дисциплины, изучаемые параллельно)	Последующие дисциплины
1	*2*	*3*
1	Технология внутреннего и выездного туризма	Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом
2	Введение в направление подготовки	Финансы хозяйствующих субъектов в сфере индустрии гостеприимства
3	Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом	Экономика сферы услуг

Последовательность формирования компетенций в указанных дисциплинах может быть изменена в зависимости от формы и срока обучения, а также преподавания с использованием дистанционных технологий обучения.

1.3. Нормативная документация

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **«43.03.01 Сервис»**;
- Учебного плана направления подготовки **«43.03.01 Сервис», направленность (профиль)«Сервис индустрии гостеприимства»** 2025 года набора;
- Образца рабочей программы учебной дисциплины (приказ № 113-О от 01.09.2021 г.).

Раздел 2. Тематический план

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	14	2	2	10	ИД-1 ПК- 3.1 ИД-2 ПК- 3.2
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	14	2	2	10	ИД-3 ПК- 3.1 ИД-4 ПК- 3.2
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей	14	2	2	10	ИД-5 ПК- 3.1 ИД-6 ПК- 3.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	14	2	2	10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
5	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана	14	2	2	10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
6	Маркетинговая политика ресторана	14	2	2	10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана	14	2	2	10	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
8	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	10	2	2	6	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
Вид промежуточной аттестации (зачет)						
Итого		**108**	**16**	**16**	**76**	

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО, полное ускоренное обучение)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	12	2		10	ИД-1 ПК- 3.1 ИД-2 ПК- 3.2

2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	12	2		10	ИД-3 ПК- 3.1 ИД-4 ПК- 3.2
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей	12		2	10	ИД-5 ПК- 3.1 ИД-6 ПК- 3.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	12		2	10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
5	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана	12		2	10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
6	Маркетинговая политика ресторана	10			10	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана	15			15	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
8	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	19			19	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
Вид промежуточной аттестации (зачет)		**4**				
Итого		**108**	**4**	**6**	**94**	

Раздел 3. Содержание дисциплины

3.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.

Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др. Полносервисные рестораны, их характеристика. Специализированные рестораны, их виды. Рестораны быстрого обслуживания. Рестораны национальной кухни. Семейные рестораны. Тематические рестораны. Концепция ресторанного сервиса. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. Выбор места расположения. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.

Тема 2. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане.

Меню как основа, определяющая всю деятельность ресторана. Типы меню. Порядок расположения блюд в меню. Классификация блюд: «звезды», «загадки», «рабочие лошадки», «собачки». Определение цен. Факторы, которые должны быть учтены при составлении меню. Оформление меню. Организация производственно-технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства в ресторане. Технологическое оборудование помещений ресторана. Комплекс оборудования цехов ресторана на основе взаимосвязанных модульных элементов. Подбор технологического оборудования. Посуда и приборы. Мебель.

Тема 3. Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей.

Организационная структура ресторана. Организация подбора персонала. Группа «Офис или администрация». Группа «Сервис». Группа «Кухня». «Техническая» группа. Метрдотель как главный распорядитель и организатор работы по подготовке и обслуживанию гостей в ресторане. Требования, предъявляемые к метрдотелю зала. Методы организации труда официантов. Кадровая политика ресторана. Менеджмент ресторанного сервиса. Подготовка ресторана к приему посетителей. Основные правила сервировки. Встреча гостей. Последовательность подачи блюд и напитков. Расчет с гостями.

Тема 4. Основные типы и формы ресторанного обслуживания

Французский, английский, американский, немецкий, русский типы ресторанного обслуживания. Основные виды специального обслуживания. Банкеты с полным и частичным обслуживанием. Тематические мероприятия. Новые формы обслуживания. Кейтеринг. Мерчендайзинг

Тема 5. Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана.

Содержание понятия «корпоративная культура ресторана». Функции, система ценностей и показатели корпоративной культуры ресторана. Культура общения работника ресторана с гостями. Жалобы и конфликты с гостями ресторана. Управление конфликтами в ресторане. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана. Этическая культура ресторанного сервиса. Профессиональная этика работника ресторана. Кодекс профессиональной этики. Особенности профессионального поведения работника ресторана.

Тема 6. Маркетинговая политика ресторана

Маркетинг ресторана, его основные функции. Маркетинговая среда ресторана. Организация маркетинговых исследований услуг ресторана. Маркетинговая стратегия.

Тема 7. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана

Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля. Имидж ресторана. Сайт ресторана. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе. Продвижение ресторанных услуг. Презентация ресторана. Дизайн и техническая эстетика в ресторане. Свет и цвет в интерьере. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы.

Тема 8. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса

Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса. Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса. Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания. Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса

3.2. Содержание практического блока дисциплины

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	***2***
ПЗ 1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.
ПЗ 2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане
ПЗ 3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей
ПЗ 4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания
ПЗ 5	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана
ПЗ 6	Маркетинговая политика ресторана
ПЗ 7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана
ПЗ 8	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО, полное ускоренное обучение)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	***2***
ПЗ 3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей
ПЗ 4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания
ПЗ 5	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана

3.3. Образовательные технологии

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	Л	Проблемная лекция	100
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	Л	Проблемная лекция	100
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей	Л	Проблемная лекция	100
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	Л	Проблемная лекция	100
5	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана	Л	Проблемная лекция	100
6	Маркетинговая политика ресторана	Л	Проблемная лекция	100
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и	Л	Проблемная лекция	100

	дизайн ресторана			
8	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	Л	Проблемная лекция	100
Итого %				**31%**

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО, полное ускоренное обучение)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	Л	Проблемная лекция	10
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	Л	Проблемная лекция	10
Итого %				**30%**

Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Организация самостоятельной работы обучающихся

№	Тема дисциплины	№ вопросов	№ рекомендуемой литературы
1	*2*	*3*	*4*
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	1-3	1,2,11
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	4-7	1,2,4,9
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей	8	1,3,6
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	9-10	1,2,3,4,5,10
5	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана	11-14	1,2,4
6	Маркетинговая политика ресторана	15-16	1,3,7
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана	17-18	1,2,4
8	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	19-25	1,3,5,8

Перечень вопросов, выносимых на самостоятельную работу обучающихся

1. Концепция и профиль ресторана
2. Классификация ресторанов
3. Формирование меню ресторана
4. Бизнес-план открытия ресторана
5. Рестораны быстрого обслуживания

6. Рестораны национальной кухни
7. Кадровая политика ресторана
8. Продвижение ресторанных услуг
9. Формы ресторанного обслуживания
10. Организация подбора персонала ресторана
11. Корпоративная культура ресторана
12. Профессиональная этика работника ресторана
13. Технологический процесс в ресторане
14. Маркетинговая стратегия ресторанного бизнеса
15. Кейтеринг как форма обслуживания в ресторанном бизнесе
16. Роль рекламы в ресторанном бизнесе
17. Методы организации труда официантов
18. Управление конфликтами в ресторане
19. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана
20. Дизайн и музыка как элементы формирования фирменного стиля ресторана
21. Подготовка и процесс обслуживания гостей ресторана
22. Презентация ресторана
23. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса
24. Отличительные особенности развития российского ресторанного бизнеса
25. Организация безопасности в ресторанном сервисе

4.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается следующими учебно-методическими материалами:

1. Указаниями в рабочей программе по дисциплине (п.4.1.)
2. Лекционные материалы в составе учебно-методического комплекса по дисциплине
3. Заданиями и методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.
4. Глоссарием по дисциплине в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.

Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Фонд оценочных средств по дисциплине представляет собой совокупность контролирующих материалов предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов образовательной программы. ФОС по дисциплине используется при проведении оперативного контроля и промежуточной аттестации обучающихся. Требования к структуре и содержанию ФОС дисциплины регламентируются Положением о фонде оценочных материалов по программам высшего образования – программам бакалавриата, магистратуры.

5.1. Паспорт фонда оценочных средств
Очная форма обучения (полный срок)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	УО	УО	ПРВ	ИД-1 ПК- 3.1 ИД-2 ПК- 3.2
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	УО	УО	ПРВ	ИД-3 ПК- 3.1 ИД-4 ПК- 3.2
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей	УО	УО	ПРВ	ИД-5 ПК- 3.1 ИД-6 ПК- 3.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания	УО	ПРВ	ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
5	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана	УО	УО	ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
6	Маркетинговая политика ресторана	УО	УО	ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана	УО	ПРВ	ПРВ	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
8	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса	УО	УО	ПРВ	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО, полное ускоренное обучение)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	Код индикатора и

					дескриптора достижения компетенций
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана.	УО		ПРВ	ИД-1 ПК- 3.1 ИД-2 ПК- 3.2
2	Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане	УО		ПРВ	ИД-3 ПК- 3.1 ИД-4 ПК- 3.2
3	Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей		УО	ПРВ	ИД-5 ПК- 3.1 ИД-6 ПК- 3.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
4	Основные типы и формы ресторанного обслуживания		УО	ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2
5	Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана		УО	ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
6	Маркетинговая политика ресторана			ПРВ	ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 3.2 ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2
7	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана			ПРВ	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2
8	Современные тенденции развития ресторанного бизнеса			ПРВ	ИД-9 ПК- 3.1 ИД-10 ПК- 3.2 ИД-11 ПК- 3.1 ИД-12 ПК- 3.2

Условные обозначения оценочных средств (Столбцы 3, 4, 5):

УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос;

ПРВ – проверка рефератов, отчетов, рецензий, аннотаций, конспектов, графического материала, эссе, переводов, решений заданий, выполненных заданий в электронном виде и т.д.

5.2. Оценочные средства текущего контроля

Перечень практических (семинарских) заданий

Тема № 3: «Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей»

1. Назовите основные типы предприятий общественного питания.
2. Какие факторы учитывают при размещении предприятий общественного питания?
3. Какого типа предприятия общественного питания рекомендуется
размещать в промышленной зоне, жилищно-административной, зоне отдыха?
4. В каких местах целесообразно располагать рестораны?
5. Назовите основные должности работников, входящих в аппарат управления рестораном.
6. Какие требования предъявляются к швейцару, гардеробщику?
7. Какие требования предъявляются к метрдотелю, официанту?

Тема № 4: «Основные типы и формы ресторанного обслуживания»

1. Охарактеризуйте французский, английский, немецкий, русский типы обслуживания.
2. Назовите отличительных характеристики банкетов с полным и частичным обслуживанием.
3. Что представляют собой новые формы обслуживания, кейтеринг?

Тема № 5: «Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана»

1. Что такое этическая культура работников ресторана?
2. Дайте определения морали и этики. Какова связь между ними?

5.3. Тематика письменных работ обучающихся

Тематика докладов по дисциплине

1. Основы ресторанного бизнеса
2. Концепция ресторанного сервиса
3. Музыка в ресторане
4. Особенности питания жителей зарубежных стран
5. Особенности ресторанов с национальной кухней
6. Основные виды специального обслуживания в ресторане
7. Этическая культура ресторанного сервиса
8. Эстетика оформления интерьера ресторана
9. Управление конфликтами в ресторане
10. Организация рекламы в ресторанном сервисе
11. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля
12. Организация и методы подбора персонала ресторана
13. Организация презентации ресторана
14. Основные формы продвижения ресторанных услуг
15. Менеджмент ресторанного сервиса

5.4. Перечень вопросов промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачету

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Полносервисные рестораны, их характеристика
3. Специализированные рестораны, их виды
4. Концепция и профиль ресторанного сервиса
5. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана
6. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса
7. План работ по открытию ресторана: необходимость, роль, значение
8. Содержание и основные разделы бизнес-плана открытия ресторана
9. Типы меню ресторана. Порядок расположения блюд в меню
10. Меню как основа, определяющая деятельность ресторана
11. Организация технологического процесса в ресторане. Цеховая структура производства
12. Организационная структура ресторана. Методы подбора персонала
13. Направления кадровой политики ресторана
14. Менеджмент ресторанного сервиса
15. Подготовка ресторана к приему гостей. Встреча гостей

к экзамену

1. Концепция ресторана и её структура
2. Основные стратегии ценообразования в ресторане
3.Организационная структура ресторана
4. Правила оформления и составления меню
5. Особенности питания жителей зарубежных стран
6. Основные типы ресторанного обслуживания
7. Современные формы ресторанного обслуживания
8. Атмосфера и дизайн ресторана
9. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы
10. Кодекс профессиональной этики работника ресторана
11. Особенности профессионального поведения работника ресторана
12. Понятие, функции и система ценностей корпоративной культуры ресторана
13. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе
14. Формы продвижения ресторанных услуг
15. Особенности организации презентации ресторана.
16. Сайт ресторана: необходимость, содержание, отличительные особенности
17. Маркетинговая стратегия развития ресторанного бизнеса
18. Маркетинг ресторана, его основные функции
19. Организация рекламы в ресторанном сервисе.
20. Современные тенденции развития сервисных услуг ресторанного бизнеса

Раздел 6. Оценочные средства промежуточной аттестации (с ключами)

1. *Прочитайте текст, выберите один правильный ответ*. Что является важной частью индустрии гостеприимства?
а) Производство продуктов питания
б) Ресторанный бизнес
в) Туризм
г) Гостиничный бизнес
Правильный ответ: б)

2. *Прочитайте текст, выберите один правильный ответ*. Что позволяет устанавливать однотипное оборудование и стандартизировать технологический процесс производства в ресторанном бизнесе?
а) Развитие этнических ресторанов
б) Распространение семейных ресторанов
в) Широкое распространение сети ресторанов со стандартным меню
г) Использование местных продуктов
Правильный ответ: в)

3. *Прочитайте текст, выберите один правильный ответ*. Какой тип обслуживания подразумевает свободный выбор блюд клиентом из меню ресторана?
а) Табльдот
б) Шведский стол
в) А ля карт
г) Полный пансион
Правильный ответ: в)

5. *Прочитайте текст, выберите два правильных ответа*. Какие факторы влияют на развитие ресторанного бизнеса?
а) Покупательская способность потребителя
б) Размер уставного капитала ресторана
в) Национальные традиции населения
г) Наличие франшизы
Правильный ответ: а), в)

6. *Прочитайте текст, выберите два правильных ответа*. Какие типы ресторанов входят в группу специализированных ресторанов согласно американской системе классификации?
а) Рестораны быстрого обслуживания
б) Полносервисные рестораны
в) Этнические рестораны
г) Рестораны класса "люкс"
Правильный ответ: а), в)

7. *Прочитайте текст, выберите два правильных ответа*. Какие составляющие могут входить в концепцию ресторана?
а) Целевая аудитория
б) Поставщики
в) Метод амортизации
г) Срок полезного использования оборудования
Правильный ответ: а), б)

8. Укажите *правильную последовательность* действий при разработке концепции ресторана (условно):
1) Определение целевой аудитории
2) Маркетинговые исследования
3) Выбор месторасположения
4) Разработка меню
Правильный ответ: 2-3-1-4

9. Укажите *правильную последовательность* действий туриста (условно):
1) Выбор типа питания
2) Выбор тура
3) Указание особых требований к питанию
4) Ознакомление с особенностями кухни
Правильный ответ: 2-1-3-4

10. Укажите *последовательность при посещении* гостиницы туристом (условно):
1) Питание в ресторане
2) Заселение в номер
3) Выбор гостиницы
4) Указание необходимого питания
Правильный ответ: 3-4-2-1

11. *Установите соответствие* между типом питания и его определением:
А) Полный пансион
Б) Полупансион
В) Только завтрак
1) Размещение и завтрак
2) Размещение и двухразовое питание
3) Полное обслуживание, включающее размещение и трехразовое питание
Правильный ответ: А – 3, Б – 2, В – 1.

12. *Установите соответствие* между типом обслуживания и его определением:
А) А ля карт
Б) Табльдот
В) Шведский стол
1) Обслуживание по единому меню без выбора блюд
2) Свободный выбор блюд клиентом из меню
3) Свободный выбор блюд по принципу самообслуживания
Правильный ответ: А – 2, Б – 1, В – 3.

13. *Установите соответствие* между классом ресторана и его определением:
А) Люкс
Б) Высшая категория
В) Первая категория
1) Отличительные особенности в интерьере, широкий выбор блюд и напитков, высокое качество обслуживания
2) Оформление зала в соответствии с современными тенденциями, широкий ассортимент блюд и напитков, качественное обслуживание
3) Уютный интерьер, базовый набор блюд и напитков, стандартное обслуживание
Правильный ответ: А – 1, Б – 2, В – 3.

14. *Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы.* Как называется право использования фирменных знаков и торговых марок по установленным правилам и за плату?
Правильный ответ: франшиза

15. *Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы.* Что является одним из самых быстрорастущих сегментов общепита в России?
Правильный ответ: фастфуд

16. *Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы.* Как называется степень развития процесса обслуживания населения в различных аспектах?
Правильный ответ: культура сервиса

17. *Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы.* Дайте определение понятию "концепция ресторана".
Правильный ответ: Общая идея, замысел, описывающий все составляющие деятельности ресторана, включая маркетинговые исследования, целевую аудиторию, кухню, ценовую политику и т.д.

18. *Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы.* Дайте определение понятию "культура сервиса".
Правильный ответ: Степень развития процесса обслуживания населения в психологическом, этическом, эстетическом, организационно-технологическом и других аспектах

19. *Прочитайте текст и запишите правильный ответ. Ответ следует записать с маленькой буквы.* Что такое национальная кухня в контексте туризма?
Правильный ответ: Важный элемент культуры народа, несущий отличительные черты, представляющий элемент познания и способ получения удовольствия, часто выступающий в качестве развлечения для туристов.

Раздел 7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

7.1. Основная литература

1. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119644.html
2. Управление предприятиями сферы услуг общественного питания : учебник / Г. И. Андрющенко, Т. М. Гриднева, Н. Б. Гусарева [и др.] ; под редакцией А. А. Степанова. — Москва : Научный консультант, 2019. — 246 с. — ISBN 978-5-907084-47-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/104986.html
3. Сфера услуг в современной экономике: теория и мировой опыт / О. С. Булко, Е. А. Милашевич, Ю. П. Якубук [и др.] ; под редакцией О. С. Булко, Е. А. Милашевич. — Минск : Белорусская наука, 2022. — 238 с. — ISBN 978-985-08-2826-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/128106.html
4. Козлов, В. С. Разработка новых и адаптация существующих инструментов по формированию процессов управления в организациях сферы услуг : монография / В. С. Козлов. — Донецк : Донецкая академия управления и государственной службы, 2020. —

260 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/123500.html
5. Иванова, С. Продажи на 100%: эффективные техники продвижения товаров и услуг / С. Иванова ; Барановской ред.. — 13-е изд. — Москва : Альпина Паблишер, 2019. — 278 с. — ISBN 978-5-9614-6729-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86905.html
6. Теоретические и практические особенности стратегического планирования предприятий сферы услуг : учебное пособие / Е. В. Скиперская, С. С. Вайцеховская, Н. А. Довготько [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 108 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/133773.html

7.2. Дополнительная литература

7. Джеймс, Вумек Продажа товаров и услуг по методу бережливого производства / Вумек Джеймс, Джонс Дэниел ; перевод Е. Пестерева ; под редакцией Ю. Адлера, С. Турко, С. Огаревой. — Москва : Альпина Паблишер, 2019. — 272 с. — ISBN 978-5-9614-4619-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86833.html
8. Клименко, Л. В. Маркетинг в сфере услуг : учебное пособие / Л. В. Клименко. — Ростов-на-Дону, Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. — 110 с. — ISBN 978-5-9275-3130-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95785.html
9. Пономарева, Т. Н. Рынки информационно-коммуникационных технологий и организация продаж : учебное пособие / Т. Н. Пономарева, М. С. Старикова, Т. А. Дубровина. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2019. — 260 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106209.html
10. Гасумова, С. Е. Информационные технологии в социальной сфере : учебное пособие для бакалавров / С. Е. Гасумова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 311 с. — ISBN 978-5-394-03242-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/85325.html
11. Пикман, В. С. Эффективные системы продаж телекоммуникационных услуг для дома / В. С. Пикман. — Харьков : Золотые страницы, 2019. — 136 с. — ISBN 978-966-400-250-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/86799.html
12. Шевченко, Д. А. Продвижение товаров и услуг : практическое руководство / Д. А. Шевченко, Е. В. Пономарева. — Москва : Дашков и К, 2021. — 372 с. — ISBN 978-5-394-04165-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/107816.html

7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. http://www.consultant.ru/ -Справочно–правовая система «Консультант Плюс».
2. www. gost.ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о
3. действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
4. www.vniis.ru Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс].
5. http://www.justsite.itn.ru/fish - справочно-информационный материал по систематизации и идентификации рыб и нерыбных гидробионтов. Разработчик – Подсосонная М.А.
6. www. ikar.ru – сайт института конъюнктуры агарного рынка (рынок мясных товаров)
7. www.meat-industry.ru - мясная промышленность России
8. www.meatunion.ru - сайт Мясного Союза
9. http://www.myasocom.ru - сайт журнала «Мясо»
10. http://vniimp.ru - сайт ВНИИМП

11. www.apkmarket.ru - рынки продукции АПК
12. http://www.codexalimentarius.net. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
13. http://www.fao.org/ - сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов
14. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
15. .www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».
16. Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

17. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» http://school-collection.edu.ru/
18. http://www.consultant.ru/— Консультатнт Плюс
19. http://www.garant.ru/— Гарант
20. Программное обеспечение для организации конференции

Раздел 8. Материально-техническая база и информационные технологии

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Материально-техническое обеспечение дисциплины **«Технология ресторанного сервиса»** включает в себя учебные аудитории для проведения занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы обучающихся.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных технологий обучения. Специфика реализации дисциплины с применением дистанционных технологий обучения устанавливается дополнением к рабочей программе. В части не противоречащей специфике, изложенной в дополнении к программе, применяется настоящая рабочая программа.

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включает в себя:

Компьютерная техника, расположенная в учебном корпусе Института (ул.Качинцев, 63, кабинет Центра дистанционного обучения):

1. Intel i 3 3.4Ghz\ОЗУ 4Gb\500GB\RadeonHD5450
2. Intel PENTIUM 2.9GHz\ОЗУ 4GB\500GB

Зличные электронные устройства (компьютеры, ноутбуки, планшеты и иное), а также средства связи преподавателей и студентов.

Информационные технологии, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включают в себя:

- система дистанционного обучения (СДО) (Learning Management System) (LMS) Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment);
- электронная почта;
- система компьютерного тестирования;
- Цифровой образовательный ресурс IPR SMART;
- система интернет-связи skype;
- телефонная связь;
- программное обеспечение для организации конференции.

Обучение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется посредством применения специальных технических средств в зависимости от вида нозологии.

При проведении учебных занятий по дисциплине используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Лекционные аудитории оборудованы мультимедийными кафедрами, подключенными к звуковым колонкам, позволяющими усилить звук для категории слабослышащих обучающихся, а также проекционными экранами которые увеличивают изображение в несколько раз и позволяют воспринимать учебную информацию обучающимся с нарушениями зрения.

При обучении лиц с нарушениями слуха используется усилитель слуха для слабослышащих людей CyberEar модель HAP-40, помогающий обучаемым лучше воспринимать учебную информацию.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

для лиц с нарушениями слуха:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла

Раздел 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного усвоения лекционного материала обучающийся должен просмотреть учебную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь хотя бы представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции. Он должен также мысленно припомнить то, что уже знает, когда-то читал, изучал по другим предметам применительно к данной теме. Главное в проделанной работе к лекции – формирование субъективного настроя на характер информации, которую он получит в лекции по соответствующей теме. Иногда для этого бывает достаточно ознакомиться с типовой рабочей программой или учебным руководством.

Проблемная лекция не только раскрывает пункты, проблемы, темы, которые находятся в программе, но и заставляет обучающего мыслить экономически грамотно, искать новые пути и средства решения наиболее сложных проблем. Она обладает большой информационной емкостью, и за короткое время преподаватель успевает изложить так много проблем, мыслей, идей, что надо не потеряться в этой информации. Обучающийся должен помнить, что никакой учебник, никакая монография или статья не могут заменить учебную лекцию. В свою очередь, работа на лекции – это сложный вид познавательной, интеллектуальной работы, требующей напряжения, внимания, воли, затрат нервной и физической энергии. Весь проблемный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплен в памяти. Приступая к слушанию нового материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным, уяснить, на что опирается изложенная тема. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном повышении тона, изменения ритма, пауза и т.п.), обучающийся должен вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и их содержание, проблемы и их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, обучающийся значительно облегчает себе глубокое понимание материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Запись лекции является важнейшим элементом работы обучающегося на лекции. Конспект позволяет ему обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем он смог восстановить в памяти основные содержательные моменты лекции.

Типичная ошибка обучающихся – дословное конспектирование. Как правило, при записи слово в слово не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Искусство конспектирования сводится к навыкам свертывания информации, т.е. записи ее своими словами, частично словосочетаниями лектора, определенными и просто необходимыми сокращениями и иными приемами, но так, чтобы суметь вновь развернуть информацию без существенной потери. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, обучающейся сокращает текст и строит свой, в котором он сможет разобраться.

При ведении конспекта лекций есть материал, который записывается дословно, например, формулировки нормативных актов, определения основных криминологических категорий и законов. При этом обучающийся должен для себя в конспекте выделить главную мысль, идею в определении того или иного понятия, его сущность, не стараясь сразу понять его в деталях. Это позволит изначально усвоить экономические понятия, опираясь на главную идею, уяснить сущность.

В конспекте лекций обязательно записываются: название темы лекции, основные вопросы плана, рекомендуемая литература. Текст лекции должен быть разделен в соответствии с планом.

С окончанием лекции работа над конспектом на может считаться завершенной. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации, предпринять иные меры с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к семинарам, экзамену, для дальнейшего изучения темы, на практике. Конспект лекций – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Тематическим планом изучения дисциплины предусмотрены практические занятия. Подготовка к практическому занятию предполагает два этапа работы обучающихся.

Первый этап – усвоение теоретического материала. На первом этапе обучающийся должен отработать и усвоить учебно-программный вузовский материал, используя методические рекомендации по подготовке к семинару.

Второй этап предполагает выполнение практического задания. Конкретно такое задание дается обучающемуся преподавателем в конце занятия, предшествующего практическому. Это может быть подготовка конспекта, план работы по той или иной ситуации, план беседы и т.п.

Задания должны быть выполнены письменно. Кроме того, по теоретическим вопросам обучающийся должен подготовить рабочие планы своих ответов на них.

Домашнее задание обучающийся готовит самостоятельно, уделяя на подготовку не менее трех часов. При выполнении домашнего задания он может пользоваться техническими средствами, учебной литературой, конспектами лекций и д.р. Рекомендуется чаще обращаться за консультациями и оказанием необходимой помощи к преподавателям кафедры.

Учебно-методическое издание

Рабочая программа учебной дисциплины

Технология ресторанного сервиса

(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

Ткач Евгения Викторовна

(Фамилия, Имя, Отчество составителя)