

**Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Сибирский федеральный университет»  
торгово-экономический институт**

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ**

*Методические указания по выполнению контрольной работы для студентов  
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания» профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации  
ресторанного дела», заочной формы обучения*

**КРАСНОЯРСК 2018**

Рецензенты:

канд. биол. наук, доцент Изосимова И.В.

Организация питания в гостиничных комплексах: метод. указания по выполнению контрольной работы / сост. О. М. Сергачева; СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2018. – 11 с.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения .....	4
2 Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы .....	5
3 Варианты контрольных работ.....	6
Библиографический список.....	10

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дисциплина «Организация питания в гостиничных комплексах» изучается студентами заочной формы обучения на пятом курсе (Е семестр) направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела», входит в число дисциплин по выбору. Дисциплина включает в себя следующие темы:

1. Особенности организации питания в гостиничных комплексах.
2. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах.
3. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.
4. Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля.
5. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах.
6. Шведский стол организация и технологии.
7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах.
8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve.

Целью изучения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» является приобретение и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы работы в предприятиях общественного питания при гостиничных комплексах.

Задачами курса является:

- изучение особенностей организации питания в гостиничных комплексах;
- овладение навыками составления различных видов меню для гостиничного предприятия;
- изучение особенностей питания иностранных туристов;
- овладение навыками работы с профессиональными стандартами индустрии питания;
- формирование умений отбирать и анализировать необходимую информацию, для решения хозяйственной ситуации;
- овладение навыками обслуживания в номерах;
- изучение организации работы службы room-serve;
- приобретение профессиональной гибкости, деловитости, компетентности, предприимчивости, формирование современного типа профессионального мышления, умение распознать новое, передовое и использовать его своей работе.

Знания, полученные в ходе изучения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» необходимы для сдачи государственных экзаменов и написания выпускной квалификационной работы.

Одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов является выполнение контрольной работы, которая служит формой промежуточного контроля знаний студентов.

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения выполняют контрольную работу. Настоящие методические указания включают в

себя задания для выполнения контрольной работы по курсу «Организация питания в гостиничных комплексах».

## 2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И ВЫБОР ВАРИАНТА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Данная контрольная работа состоит из теоретической части, включающей два вопроса, и практического задания.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам питания в гостиничных комплексах, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практической части разрабатывается, оформляется и представляется меню в соответствии с условиями задачи. Выполнение практического задания сопровождается необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность и методика выполнения. Меню оформляется в таблицу.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и оформлена в соответствии со стандартом СТО 4.2-07-2014.

Текст работы излагается рукописным способом в тетради или на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). Образец оформления титульного листа приведен в приложении А. В конце контрольной работы приводится библиографический список, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Контрольная работа состоит из вариантов. Студент выбирает свой вариант в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
1	20	18	1	10	7	13	15	19	2	4	
2	6	8	9	21	3	5	7	12	14	16	
3	17	4	18	3	21	1	16	2	5	19	
4	7	11	6	14	9	8	13	10	12	15	
5	1	19	20	18	4	2	16	3	17	5	
6	10	11	13	8	14	15	14	6	7	12	
7	4	21	16	3	18	5	1	17	20	2	
8	8	10	14	15	9	7	13	6	12	21	

	9	20	3	5	19	16	4	18	17	1	2
	0	12	9	10	6	13	15	7	11	14	8

### **3 ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

#### **Вариант 1**

1. Классификация и типология предприятий питания в гостиничных комплексах.
2. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов.
3. Практическое задание: разработать и представить меню американского завтрака. Дать его характеристику.

#### **Вариант 2**

1. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и их характеристика.
2. Организация питания индивидуальных туристов.
3. Практическое задание: разработать и представить меню английского завтрака. Дать его характеристику.

#### **Вариант 3**

1. Формы и методы обслуживания, применяемые в предприятиях питания при гостиничных комплексах и их характеристика.
2. Организация питания групп туристов.
3. Практическое задание: разработать и представить меню итальянского завтрака. Дать его характеристику.

#### **Вариант 4**

1. Характеристика различных видов завтраков в гостиничных предприятиях и их характеристика.
2. Структура профессиональных стандартов индустрии питания.
3. Практическое задание: разработать и представить меню расширенного завтрака. Дать его характеристику.

#### **Вариант 5**

1. Виды меню, применяемые в предприятиях питания при гостиничных комплексах и их характеристика.
2. Организация работы персонала службы room-serve.
3. Практическое задание: разработать и представить меню завтрака с шампанским. Дать его характеристику.

#### **Вариант 6**

1. Банкетное обслуживание в ресторанах при гостиницах.
2. Преимущества использования профессиональных стандартов для работодателя.

3. Практическое задание: разработать и представить меню позднего завтрака. Дать его характеристику.

#### **Вариант 7**

1. Специальные формы обслуживания в ресторанах при гостиницах и их характеристика.
2. Преимущества использования профессиональных стандартов для работника.
3. Практическое задание: разработать и представить меню континентального завтрака. Дать его характеристику.

#### **Вариант 8**

1. Гостиничный и ресторанный кейтеринг.
2. Функциональные обязанности работников службы питания производственной группы.
3. Практическое задание: разработать и представить меню обеда для обслуживания по типу «шведский стол». Дать его характеристику.

#### **Вариант 9**

1. Формы организации шведского стола в ресторане при гостинице.
2. Функциональные обязанности работников службы питания обслуживающего персонала.
3. Практическое задание: разработать и представить меню ужина для обслуживания по типу «шведский стол». Дать его характеристику.

#### **Вариант 10**

1. Виды питания туристов и проживающих в отеле и их характеристика.
2. Особенности составления меню-комплиментов.
3. Практическое задание: разработать и представить меню для лобби-бара. Дать его характеристику.

#### **Вариант 11**

1. Организация работы службы room-service.
2. Особенности составления меню со свободным выбором блюд.
3. Практическое задание: разработать и представить меню для спул-бара. Дать его характеристику.

#### **Вариант 12**

1. Автоматизированные мини-бары и их преимущества по сравнению со стандартными мини-барами.
2. Особенности составления меню для различных видов завтраков (европейский, континентальный, английский, расширенный, американский, с шампанским, поздний).
3. Практическое задание: разработать и представить меню для диско-бара. Дать его характеристику.

### **Вариант 13**

1. Преимущества и недостатки, связанные с эксплуатацией мини-баров в номерах.
2. Особенности составления меню шведского стола.
3. Практическое задание: разработать и представить меню для спорт-бара. Дать его характеристику.

### **Вариант 14**

1. Питание туристов и экскурсантов в объектах культурно-исторического потенциала.
2. Функциональные обязанности работников службы room-service.
3. Практическое задание: разработать и представить меню для снэк-бара. Дать его характеристику.

### **Вариант 15**

1. Особенности организации питания в кемпингах.
2. Технология обслуживания гостей, проживающих в номерах.
3. Практическое задание: разработать и представить меню для коктейль-бара. Дать его характеристику.

### **Вариант 16**

1. Особенности организации питания на борту морского лайнера.
2. Особенности составления меню скомплектованных рационов.
3. Практическое задание: разработать и представить меню для фито-бара. Дать его характеристику.

### **Вариант 17**

1. Создание интерьера и атмосферы торговых залов ресторана при гостинице.
2. Особенности организации обслуживания гостей, проживающих в номерах.
3. Практическое задание: разработать и представить меню для барбекю-бара. Дать его характеристику.

### **Вариант 18**

1. Меблировка торгового зала ресторана при гостинице и особенности ее расстановки.
2. Особенности составления меню дневного рациона.
3. Практическое задание: разработать и представить меню для гриль-бара. Дать его характеристику.

### **Вариант 19**

1. Значение и возможности автоматизированной системы управления в ресторане при гостинице.



2. Основные этапы в обслуживании гостей, проживающих в номерах.
3. Практическое задание: разработать и представить меню для коктейль-холла. Дать его характеристику.

### **Вариант 20**

1. Правила обслуживания гостей ресторана при гостинице работниками торгового зала.
2. Особенности составления меню для обслуживания в номерах (для службы room-serve).
3. Практическое задание: разработать и представить меню для салат-бара. Дать его характеристику.

### **Вариант 21**

1. Методы стимулирования сбыта продукции и услуг в предприятиях питания при гостиничных комплексах.
2. Организация работы официантов при обслуживании по типу «Шведский стол».
3. Практическое задание: разработать и представить меню для фреш-бара. Дать его характеристику.

## **БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК**

### *Основная литература*

1. Быстров, С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : Учебник / С. А. Быстров. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 536 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>

2. Башин, Ю.Б. Кейтеринг [Текст] : учебное пособие / Ю. Б. Башин, Н. В. Телепченкова. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2015. - 126 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502139>
3. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Текст] : учебное пособие : [для вузов] / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>
4. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=752579>

#### *Дополнительная литература*

5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 11 с.
6. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2014. – 11 с.
7. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 15 с.
8. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>
9. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>
10. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=232724>
11. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=478441>

#### *Периодические издания*

12. Журнал «Ресторанные ведомости».
13. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес».
14. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление».