

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Методические указания по подготовке контрольной работы по дисциплине

Б1.В.ДВ.07.01 Проектирование комплексных
предприятий общественного питания при гостиницах

наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направление подготовки

Для студентов **заочной формы обучения** уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

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

Контрольные вопросы (оценка знаний):

1. Виды ресторанного сервиса
2. Выбор типа сервиса: Шведский стол. Немецкий сервис.
3. Выбор типа сервиса: Американский сервис. Английский сервис
4. Выбор типа сервиса: Французский сервис. Русский сервис
5. Реинжиниринг, реконструкция, техническое перевооружение ресторана
6. Виды туризма. Размещение, организация питания и обслуживания иностранных туристов.
7. Особенности питания туристов из Англии, Франции, США, Италии, Японии и других стран мира.
8. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
9. Комплексная разработка ресторана, кафе или бара по методологии HoReCa

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. 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.

Блюда в правильной последовательности	Посуда		Приборы		Рекомендуемые напитки к данной закуске (блюду)
	для подачи	индивидуальная	вспомогательный	основной	

2. Составьте меню: для ресторана I категории на осенний период, если по ассортиментному минимуму предусмотрено: холодных блюд и закусок – 10 наименований, горячих закусок – 2, супов – 4, вторых горячих блюд – 11, сладких блюд – 4, горячих и холодных напитков по 2 наименования, кондитерских изделий – 5 наименований.
3. Предложите возможные виды меню, которые могут быть предусмотрены на данном предприятии и опишите их отличительные особенности, укажите требования к подготовке персонала, работающего в зале, при его работе с меню, предложите варианты оформления меню как одного из основных рекламных средств в ресторанной практике.

Вопросы и задания к зачету

1. Понятие и признаки проекта и проектного решения в ресторанном бизнесе.
2. Отличие проектной деятельности от операционной в РБ.
3. Проектный менеджмент и стратегическое управление в РБ.
4. Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания.
5. Состав помещений ресторанов при гостиницах
6. Подбор и обучение персонала разработанным стандартам сервиса
7. Разработка политики и меню

8. Разработка рекламной стратегии, маркетинговой программы Состав помещений ресторанов при гостиницах
9. Выбор типа сервиса: Шведский стол. Немецкий сервис.
10. Выбор типа сервиса: Американский сервис. Английский сервис
11. Выбор типа сервиса: Французский сервис. Русский сервис
12. Виды ресторанного сервиса
13. Состав помещений ресторанов при гостиницах
14. Среда реализации проектов в ресторанном деле и заинтересованные участники проектных решений.
15. Области знаний применяемые при организации проектных решений и обязанности проектного менеджера
16. Возможности продуктов MS Project в создании проектных решений ресторана.
17. Виды, составляющие, этапы проектного решения. Основные вехи проекта. Принципы документального оформления проектной работы.
18. Цели планирования содержания проекта
19. Анализ окружения проекта
20. Определение успешности проекта
21. Характеристика жизненного цикла проекта.
22. Понятие команды проекта. Роль проект-менеджера в координации деятельности участников проекта.
23. Управление ресурсами проекта. Виды ресурсов, требования к обеспечению.
24. Управление временем проекта. Этапы выполнения проекта открытия ресторана.
25. Основные положения ГОСТ Р 54871-2011 «Проектный менеджмент. Требования к управлению программой».
26. Нормативная документация Свод правил по проектированию Сравнительные характеристики программных продуктов для бизнес-проектирования.
27. Нормативная база подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль.
28. Алгоритм проектно-строительного процесса как процесс управления проектом.
29. Функциональные основы проектирования предприятий питания и управления проектами.
30. Этапы технологического проектирования. Перечень основной проектной документации при разработке проекта ресторана. Современные системы компьютерного проектирования.
31. Реинжиниринг, реконструкция, техническое перевооружение ресторана
32. Классификация затрат при осуществлении проектного решения.
33. Методы оптимизации затрат. Бюджет проекта.
34. Классификация инвестиционных проектов. Оценка стоимости инвестиционных проектов с использованием программных продуктов.
35. Материально-техническое обеспечение проекта и управление материальными и нематериальными ресурсами.
36. Использование программных продуктов в управлении стоимостью проектного решения.
37. Первичная декомпозиция продукта (услуги) и стратегическая декомпозиция работ проекта
38. Определение границ проекта и описание работ.
39. Определение последовательности работ проекта.
40. Типы взаимосвязей и зависимостей работ проекта.
41. Анализ возможности реализации программы проекта и разработка расписания действий.
42. Изменение содержания проекта.
43. Проектные затраты: понятие и методы планирования.

44. Понятие и классификация рисков проекта.
45. Методы оценки рисков проекта.
46. Возможности управления изменениями проектных решений для снижения рисков.
47. Формирование организационной структуры проекта.
48. Проектная команда. Сущность и признаки успешных команд.
49. Проектные изменения.
50. Стратегии работ с изменениями проектных решений
51. Особенности коммуникативных процессов основные аспекты планирования процессов коммуникации
52. Договорная деятельность. Основные аспекты управления поставками проекта
53. Управление качеством: планирование, обеспечение и контроль.
54. Организационные структуры проекта
55. Анализ выполнения задач и закрытие проекта.
56. Требования к проектному менеджеру и команде проекта.
57. Формы и методы распределения ролей в команде в зависимости от подготовки и задач проекта.
58. Процессы проекта. Тройное проектное ограничение.
59. Исходные данные для выполнения технологических расчетов. Последовательность выполнения расчетов.
60. Порядок составления обоснования необходимости проектирования или реконструкции. Необходимые расчеты.
61. Комплексная разработка ресторана, кафе или бара по методологии HoReCa

Формы интерактивных занятий – интерактивные занятия не предусмотрены

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Общие требования, предъявляемые к интерьеру торговой группы помещений в заведениях сферы ресторанного бизнеса. Наиболее распространенные стилевые направления, используемые при оформлении торговой группы помещений предприятий питания.
2. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию на предприятиях питания
3. Особенности обслуживания гостей, проживающих в гостиницах

Практико-ориентированное задание (оценка умений и навыков):

Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: кофе с коньяком, салаг из крабов, свиная корейка, фаршированная беконом, сыром с соусом «бешамель» (белым), щи суточные, судак отварной с картофелем отварным, соусом польским, икра зернистая лососевых рыб, сливки взбитые с орехами, жульен из птицы, витки из ветчины заливные по-русски с шампиньонами.

Блюда в правильной последовательности	Посуда		Приборы		Рекомендуемые напитки к данной закуске (блюду)
	для подачи	индивидуальная	вспомогательный	основной	

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

1. ЭБС «Лань».Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Т. Васюкова. – Электрон. дан.

- Москва : Дашков и К, 2016. –144 с. –Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93367>.
–Загл. с экрана.
2. ЭБС «Znanium».Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А.В. Павлов]. –Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. –239 с. –ISBN 978-5-238-00792-2 (Зарубежный учебник). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1025557>
 3. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [электронный полный текст] : учеб. пособие по направлению 43.03.01 «Сервис» / Т. Н. Костюченко, Н. Ю. Ермакова, Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова, Д. В. Сидорова М. Б. Черемных ; СтГАУ. - Ставрополь : Секвойя, 2017. - 2,22 МБ.

б) дополнительная литература:

1. ЭБС «Znanium». Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-068-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430064>
2. ЭБС «Znanium. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-068-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430064>
3. ЭБ«Труды ученых СтГАУ» Проектирование предприятий общественного питания[электронный полный текст] : Методические указания по выполнению курсового проекта для студентов, обучающихся по специальности 260100.62 - "Технология продуктов питания" / сост.: С. Н. Шлыков, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 1,37 МБ.
4. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг : учеб. пособие для студентов вузов по направлению "Гостиничное дело" / Н. Ю. Арбузова. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 224 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-7695-9303-1
5. Общепит: бизнес и искусство (периодическое издание).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. <http://www.horeca.ru> Главный портал индустрии гостеприимства и питания[Электронный ресурс].
2. <https://undersun-hotels.ru/profi-articles/organizatsiya-pitaniya-v-gostinitse-tipy-organizatsiya-pitaniya/>