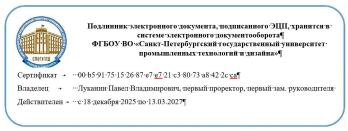
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ВШТЭ



Рабочая программа дисциплины

Б1.В.05 Технологии ресторанной деятельности

Учебный план: ФГОС3++b430303-1_26-14.plx

Кафедра: 35 Рекламы и современных коммуникаций

Направление подготовки: (специальность) 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: (специализация) Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр (курс для ЗАО)		Контактная работа обучающихся		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоёмкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практ. занятия				
5	УП	34	17	57	36	4	Экзамен
	РПД	34	17	57	36	4	
Итого	УП	34	17	57	36	4	
	РПД	34	17	57	36	4	

Санкт-Петербург
2026

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515

Составитель (и):

Кандидат экономических наук, заведующий кафедрой	Лосева Ольга Сергеевна
От кафедры составителя: Заведующий кафедрой рекламы и современных коммуникаций	Лосева О.С.
От выпускающей кафедры: Заведующий кафедрой	Лосева О.С.
Методический отдел:	Фахретдинова А. Р.

1 ВВЕДЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель дисциплины: Формирование у студентов целостной системы профессиональных знаний и практических навыков по организации производственных и обслуживающих процессов на предприятиях питания, обеспечивающих качество, безопасность и рентабельность ресторанной деятельности.

1.2 Задачи дисциплины:

1. Изучить устройство производственных цехов и помещений ресторана, правила их оснащения и зонирования.
2. Освоить технологические процессы приготовления блюд, закусок, напитков и кондитерских изделий.
3. Научиться составлять меню, винные карты и калькуляции блюд с учетом стандартов качества.
4. Приобрести навыки организации обслуживания гостей на всех этапах — от бронирования до расчета.
5. Изучить правила ведения складского учета, приемки и хранения продуктов питания.
6. Освоить методы контроля санитарной безопасности и соблюдения санитарных норм на производстве.
7. Сформировать умение управлять работой персонала кухни и обслуживающего персонала в зале.
8. Изучить подходы к планированию производственной мощности и загрузки зала в разные смены.
9. Научиться анализировать показатели деятельности ресторана: оборачиваемость мест, средний чек, себестоимость.
10. Овладеть навыками разработки стандартов качества обслуживания и внутренних регламентов предприятия.

1.3 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Предварительная подготовка предполагает создание основы для формирования компетенций, указанных в п. 2, при изучении дисциплин:

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК-3: Способен проектировать и реализовывать услуги (продукты) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: технологические процессы и этапы приготовления, хране-ния и отпуска кулинарной продукции на предприятиях различных форматов; нормативно-техническую документацию (СанПиН, ТТК, СТО, правила оказания услуг общепита); методы проектирования оригинальных блюд, напитков и концепций ресторанных продуктов; принципы контроля качества и безопасности ресторанной продукции на всех этапах производственного цикла.
Уметь: разрабатывать и адаптировать технологические карты и меню под целевую аудиторию, сегмент рынка и требова-ния себестоимости; организовывать и контролировать работу производствен-ных цехов для своевременного оказания ресторанной услуги; внедрять стандарты обслуживания и технологии подачи блюд; рассчитывать пищевую ценность и потребность в сырье для формирования рентабельного ресторанного продукта.
Владеть: навыками технико-технологического проектирования ресторанных продуктов; методами оперативного планирования производства; инструментами внедрения новых технологий в стандартные ресторанные процессы; способами оценки качества готовой услуги и предотвращения брака при производстве блюд и обслуживании гостей.
ПК-5: Способен обеспечивать активное содействие удовлетворению потребностей гостей и осуществлять сервисную деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями
Знать: этнокультурные, исторические и религиозные нормы питания, этикета и сервиса народов России и зарубежных стран; особенности национальных кухонь, гастрономических традиций и регламентов приема пищи (пост, праздники, пищевые запреты); алгоритмы выявления и анализа невысказанных потребностей гостя в процессе ресторанного обслуживания.
Уметь: адаптировать стандарты сервиса и меню под этнокультурные и религиозные запросы конкретного гостя или группы; корректно и деликатно информировать гостей о составе блюд, способах приготовления и соответствии традициям; предотвращать и разрешать конфликтные ситуации, связанные с нарушением этнокультурных ожиданий гостя при обслуживании.
Владеть: навыками организации сервисной деятельности с уважением к историческим и религиозным традициям гостей; технологией разработки персонализированных сервисных предложений (специальные меню, отдельная посуда, изменение технологии приготовления); приемами проактивного гостеприимства, обеспечивающими лояльность гостя с учетом его культурного кода.

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование и содержание разделов, тем и учебных занятий	Семестр (курс для ЗАО)	Контактная работа		СР (часы)	Форма текущего контроля
		Лек. (часы)	Пр. (часы)		
Раздел 1. Основы организации ресторанного дела	5				О
Тема 1. Классификация предприятий общественного питания и требования к их устройству.		3	2	6	
Тема 2. Нормативная база и правила оказания услуг в сфере питания.		3	2	6	
Тема 3. Структура производства: заготовочные, доготовочные и раздаточные цеха.		3	2	6	
Раздел 2. Технологические процессы производства и обслуживания					С
Тема 4. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции.		4	2	6	
Тема 5. Организация работы зала: сервировка столов, виды обслуживания и расчеты с гостями.		5	2	6	
Тема 6. Документальное оформление производства: меню, карты вин и технологические карты.		5	2	6	
Раздел 3. Управление качеством и эффективностью ресторанной деятельности					О,С,Э
Тема 7. Стандартизация и контроль качества блюд и напитков на всех этапах производства.		4	1	6	
Тема 8. Правила хранения, товарное соседство и санитарные требования к продукции.		3	2	8	
Тема 9. Экономическая эффективность: учет затрат, ценообразование и анализ оборачиваемости зала.		4	2	7	
Итого в семестре (на курсе для ЗАО)		34	17	57	
Консультации и промежуточная аттестация		2,5		33,5	
Всего контактная работа и СР по дисциплине		53,5		90,5	

4 КУРСОВОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Курсовое проектирование учебным планом не предусмотрено

5 БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ

Использование балльно-рейтинговой системы не предусмотрено.

6. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ, СИСТЕМЫ И СРЕДСТВ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

6.1 Показатели оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания результатов обучения
ПК-3	Способность управлять производственными процессами ресторана, контролировать качество блюд и обслуживания, соблюдать санитарные нормы и рассчитывать экономическую эффективность меню.
ПК-5	Способность применять нормативные требования к организации производства и обслуживания для составления технико-технологических карт и контроля качества блюд.

6.2 Система и критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	
	Устное собеседование	Письменная работа
5 (отлично)	Студент безупречно знает классификацию предприятий питания, технологические циклы производства и нормативную базу. Свободно составляет меню различных типов, рассчитывает сырьё и обосновывает выбор оборудования. Даёт полные, логичные ответы на все дополнительные вопросы, демонстрирует умение решать нестандартные производственные ситуации.	
4 (хорошо)	Студент твёрдо владеет программным материалом, правильно излагает технологические схемы и правила сервиса. Допускает незначительные неточности в цифровых нормативах или последовательности этапов, но исправляет их при наводящих вопросах. Самостоятельно выполняет расчётные задачи с малыми погрешностями.	
3 (удовлетворительно)	Студент знает общие принципы работы ресторанного производства, но излагает материал фрагментарно. Допускает ошибки в определении типов предприятий, норм закладки или температурных режимов. Затрудняется в обосновании технологических решений. Ответы поверхностны, требуют постоянной помощи экзаменатора.	
2 (неудовлетворительно)	Студент не ориентируется в технологических картах, не различает способы тепловой обработки и виды инвентаря. Не может назвать базовые требования к качеству блюд и правилам обслуживания. Отвечает бессистемно, допускает грубые ошибки в профессиональной терминологии, отказывается от выполнения практических расчётов.	

6.3 Типовые контрольные задания и/или иные материалы, используемые для оценки результатов обучения

6.3.1 Типовые контрольные вопросы

№ п/п	Формулировки вопросов
Семестр 5	
1	1. Классификация предприятий питания по типу обслуживания и ассортименту.
2	2. Структура производственных цехов ресторана и их взаимосвязь.
3	3. Разработка производственной программы на основе плана-меню.
4	4. Составление графика выхода на работу бригады официантов и поваров.
5	5. Порядок проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей на кухне.
6	6. Правила приемки сырья и продуктов по количеству и качеству.
7	7. Хранение скоропортящихся продуктов в заготовочных цехах.
8	8. Организация работы линий раздачи в зависимости от формы обслуживания.
9	9. Принципы составления меню для банкета по случаю деловой встречи.
10	10. Виды меню и их значение в ресторанном бизнесе.
11	11. Формирование цен на блюда с учетом наценки и себестоимости порции.
12	12. Методы изучения предпочтений гостей для обновления карты вин.
13	13. Правила оформления винной карты и карты чая.
14	14. Взаимосвязь ассортимента блюд с концепцией предприятия.
15	15. Технологические карты и их роль в соблюдении рецептур.
16	16. Условия и сроки годности готовых блюд до подачи.
17	17. Способы кулинарной обработки для сохранения пищевой ценности.
18	18. Требования к сервировке стола для разных приемов пищи.
19	19. Стандарты температуры подачи основных видов блюд и напитков.
20	20. Правила замены отсутствующих продуктов в процессе приготовления.
21	21. Критерии оценки качества блюд при снятии бракеража.
22	22. Методы контроля чистоты посуды и приборов перед подачей.
23	23. Действия сотрудника при поступлении жалобы от гостя.
24	24. Правила общения персонала с гостем в конфликтной ситуации.
25	25. Этапы профессионального обслуживания банкетного стола.
26	26. Особенности обслуживания групп туристов в ресторане гостиницы.
27	27. Схема расчета гостя и ведение финансовой отчетности по смене.
28	28. Меры предупреждения пищевых отравлений на производстве.
29	29. Соблюдение санитарных правил сотрудниками кухни и зала.
30	30. Оценка эффективности работы ресторана по показателям оборачиваемости места.

6.3.2 Типовые тестовые задания

1. Какой цех является основным в ресторане для приготовления горячих блюд?
А) Овощной цех
Б) Мясной цех
В) Горячий цех
Г) Мучной цех

Правильный ответ: В

2. Какой метод обслуживания предполагает подачу блюд на стол в общих блюдах с последующей раскладкой официантом?
А) Английский
Б) Русский
В) Французский
Г) Европейский

Правильный ответ: Б

3. Какой документ является основой для ежедневного расчета количества сырья на производстве?
А) Калькуляционная карта
Б) Технологическая карта
В) План-меню

Г) Акт переборки

Правильный ответ: В

4. К какому типу предприятий относится ресторан с уровнем обслуживания «люкс» и оригинальным интерьером?
А) Столовая
Б) Закусочная
В) Ресторан высшего класса
Г) Кафе

Правильный ответ: В

5. Для каких целей используется бракеражная комиссия на предприятии питания?
А) Для приема товара на склад
Б) Для оценки качества готовых блюд
В) Для расчета заработной платы
Г) Для составления графика работы

Правильный ответ: Б

6. Какой прибор сервируется для основного горячего мясного блюда?
А) Десертная ложка
Б) Столовый нож и вилка
В) Рыбный нож и вилка
Г) Закусочная вилка

Правильный ответ: Б

7. Какой вид меню составляется для банкетов и приемов с фиксированным набором блюд?
А) А-ля карт
Б) Табльдот
В) Бизнес-ланч
Г) Шведский стол

Правильный ответ: Б

8. Какой способ тепловой обработки сохраняет максимальное количество питательных веществ в продукте?
А) Жарка во фритюре
Б) Варка на пару
В) Жарка основным способом
Г) Тушение

Правильный ответ: Б

9. Что означает требование к официанту «знать порядок подачи блюд»?
А) Уметь быстро рассчитать чек
Б) Соблюдать последовательность от закусок до десерта
В) Уметь складывать салфетки
Г) Знать состав всех напитков

Правильный ответ: Б

10. Какой инвентарь используется для дозирования порционных супов в раздаточной?
А) Половник мерный
Б) Шумовка
В) Лопатка
Г) Соусная ложка

Правильный ответ: А

11. Что является критерием отнесения предприятия к классу «люкс»?
А) Широкий ассортимент напитков
Б) Наличие собственной парковки
В) Высокий уровень сервиса и авторская кухня
Г) Большое количество посадочных мест

Правильный ответ: В

12. Какой раздел технологической карты содержит нормы расхода продуктов на одну порцию?
А) Технологический режим
Б) Сырьевой набор
В) Органолептические показатели
Г) Энергетическая ценность

Правильный ответ: Б

13. Какое действие официант выполняет перед подачей второго горячего блюда?
А) Убирает грязную посуду после супа
Б) Наливает воду в бокалы
В) Приносит хлебную корзину
Г) Проверяет чистоту столовых приборов

Правильный ответ: А

14. Что понимается под производственной мощностью горячего цеха?
А) Количество сотрудников в смену
Б) Максимальное количество блюд, выпускаемых за час
В) Площадь цеха в квадратных метрах
Г) Количество единиц холодильного оборудования

Правильный ответ: Б

15. Какое требование предъявляется к температуре подачи горячих супов?
А) Не выше 30 градусов
Б) Не менее 65 градусов
В) Не более 50 градусов
Г) Комнатная температура

Правильный ответ: Б

6.3.3 Типовые практико-ориентированные задания (задачи, кейсы)

Задание 1. Расчёт производственной мощности зала

Рассчитайте пропускную способность банкетного зала на 80 посадочных мест при проведении фуршета с баром и банкета с полным обслуживанием официантами. Сравните время обслуживания одного гостя в каждой форме, составьте график выхода на пик загрузки и определите критическое количество персонала на раздаче.

Задание 2. Составление технологической карты на авторское блюдо

Разработайте технико-технологическую карту на горячее блюдо из региональных продуктов. Установите норму закладки сырья брутто и нетто, опишите полный цикл обработки и температуру подачи. Просчитайте себестоимость порции и предложите торговую наценку с учётом среднего чека заведения.

Задание 3. Управление возражениями и стандарт сервиса

Смоделируйте три конфликтные ситуации: задержка блюда на 20 минут, пересол в основном блюде и неверный счёт. Напишите скрипты для сотрудников с вариантами решения (замена, комплимент, скидка). Разработайте алгоритм действий администратора для сохранения лояльности гостя без потери прибыли.

Задание 4. Планирование загрузки и управление поставками

На основе прогноза заполняемости гостиницы на предстоящие выходные рассчитайте объём закупок скоропортящихся продуктов на три дня. Определите точку заказа для мяса и овощей с учётом среднего срока хранения, составьте заявку для поставщика и рассчитайте лимит потерь при хранении.

Задание 5. Контроль качества на всех этапах производства

Разработайте чек-лист для ежечасного контроля линии раздачи и горячего цеха. Включите в него параметры температуры хранения готовых соусов, сроки годности полуфабрикатов под вакуумом и органолептические показатели (внешний вид, консистенция). На основе заполненного чек-листа напишите служебную записку с предложением по корректировке режима работы оборудования.

6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения

6.4.1 Условия допуска обучающегося к промежуточной аттестации и порядок ликвидации академической задолженности

Проведение промежуточной аттестации регламентировано локальным нормативным актом СПбГУПТД «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»

6.4.2 Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Устная	+	Письменная		Компьютерное тестирование		Иная	

6.4.3 Особенности проведения промежуточной аттестации по дисциплине

ЭКЗАМЕН

1. Организационная структура

Экзамен проводится в малых группах (до 5 человек) по билетам. Время на подготовку строго регламентировано (обычно от 30 минут).

Экзамены проводятся в период сессии по утвержденному расписанию, исключающему «окна» и пересечения с другими формами контроля.

Предоставляются чистые листы для ответа, черновиков.

2. Содержательные требования

Билет включает ключевые темы, изученные за семестр. Структура билета: 2 теоретических вопроса + 1 практическая задача (ситуация/пример).

Вопросы должны однозначно трактоваться студентом (исключить двусмысленность).

3. Процедура проведения

Идентификация: Обязательная проверка личности студента по документу.

Выбор варианта: Студент выбирает билет случайным образом в присутствии экзаменатора.

Подготовка: В процессе подготовки студент имеет право делать записи в выданном листе ответа. Черновики не проверяются и не влияют на оценку.

Ответ: Устная защита письменных ответов (свободное собеседование) или полный письменный ответ с последующим устным уточнением.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
7.1.1 Основная учебная литература				
Руденко, Л. Л.	Сервисная деятельность	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	https://www.iprbookshop.ru/99368.html
Сосфенова, И. А.	Туризм и отдых во Франции	Москва: Российский университет транспорта (МИИТ)	2021	https://www.iprbookshop.ru/122143.html
Коваленко, А. В.	Professional English for the Hotel Industry Students	Сургут: Сургутский государственный педагогический университет	2021	https://www.iprbookshop.ru/120624.html
7.1.2 Дополнительная учебная литература				
Романович Ж. А., Калачев С. Л.	Сервисная деятельность: Учебник, 6-е изд., перераб. и доп.	Москва: Дашков и К	2015	https://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=342543
Руденко Л. Л.	Сервисная деятельность	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2019	http://www.iprbookshop.ru/83149.html

7.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/);
Научная электронная библиотека (https://www.elibrary.ru/);
Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн" (https://biblioclub.ru/);
КиберЛенинка (https://cyberleninka.ru/);
Официальный сайт Росстата (https://rosstat.gov.ru/);
Официальный сайт Роспотребнадзора (https://www.rospotrebnadzor.ru/);
Государственная информационная система "Единая информационная система в сфере закупок" (https://zakupki.gov.ru/).

7.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftWindows 8

MicrosoftOfficeProfessional 2013

7.4 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Аудитория	Оснащение
Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска
Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска