

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.05.2026 08:55:30
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca1648407a3a509006605f6

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

27.11.2025 г.
протокол № 10
Зав. кафедрой Радыгина Е.Г.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4
Председатель  Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанный деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана: Доцент, к.т.н. Старовойтова Я.Ю.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	9
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения учебной дисциплины является формирование компетенций, образующих необходимый уровень владения теоретическими и методическими основами аксессуарного сервиса и его роли на предприятиях общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 5						
Экзамен	144	20	8	12	115	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-1.ПК-3 Знать: Спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий
	ИД-2.ПК-3 Уметь: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.
	ИД-3.ПК-3 Иметь навыки: Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 5		135					
Тема 1.	Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг	25	1		4	20	
Тема 2.	Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий	16	1		1	14	
Тема 3.	Эргономика дизайна аксессуаров гостиничного предприятия	14	1		1	12	
Тема 4.	Аксессуары в контексте дополнительных услуг отелей (SPA-салоны, бизнес аксессуары, подарочные аксессуары и т.д.)	23	1		2	20	
Тема 5.	Аксессуаринг ресторанов национальной кухни	25	2			23	
Тема 6.	Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга	17	1		2	14	
Тема 7.	Организация работы банкетной службы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	15	1		2	12	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1, 2, 3, 4, 5, 7	Коллоквиум	Студенту необходимо ответить на ряд вопросов по темам. 5 баллов за коллоквиум	5 баллов
Темы 3 и 6	Индивидуальное задание	Необходимо провести расчеты (или оформить стол) по заданию преподавателя. 10 баллов за индивидуальное задание	5 баллов
Темы 1-7	Задача	Решение ситуационной задачи	5 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
5 семестр (Эк)	Билет к экзамену	Два теоретических вопроса и одна задача	5 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг Структура курса. Взаимосвязь профессиональной деятельности и аксессуарного сервиса. История моды. Тематика и стиль ресторанов. Мода на ресторан, факторы, влияющие на выбор заведения. Изменение моды. Жизненный цикл продукта. Сущность понятий аксессуары, их роль и место в сфере услуг. Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров.</p>
<p>Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий Понятие и виды аксессуарного дизайна. Акценты в дизайне. Возможности аксессуарного дизайна. Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг. Этапы. Экстерьерные особенности предприятий общепита. Подход к дизайну интерьера. Выражение и стили в аксессуарном дизайне. Свет и цвет как элементы аксессуарного дизайна. Соотношение света. Схема цветов. Специфика и компоненты фитодизайна. Мебель. Структурные характеристики и требования к мебели.</p>
<p>Тема 3. Эргономика дизайна аксессуаров гостиничного предприятия Понятие и составляющие технического дизайна. Критерии выбора профессионального оборудования, ведущие бренды. Аксессуарный дизайн на профессиональной кухне. Технологические и структурные новинки современной кухни. Обзор столовых аксессуаров, классификация по качеству. Столовое белье как элемент дизайна стола. Порядок сервировки стола. Барные аксессуары. Бумажные аксессуары для ресторанов. Аксессуары, используемые при</p>
<p>Тема 4. Аксессуары в контексте дополнительных услуг отелей (SPA-салоны, бизнес аксессуары, подарочные аксессуары и т.д.) Основные понятия и составные элементы маркетинга в аксессуарном дизайне. Реклама как двигатель аксессуарного сервиса. Основные виды продвижения товара. Позиционирование продукта в ресторане. Требования к форме и содержанию визитных и пластиковых карт. Меню – визитная карточка заведения. Инжиниринг меню. Презентация меню. Внешний вид персонала, форменная одежда. Модные тенденции униформы официантов, шеф-повара, сомелье, администратора и других сотрудников.</p>
<p>Тема 5. Аксессуаринг ресторанов национальной кухни Особенности аксессуаров, использующихся на предприятиях общественного питания с этнической кухней. Обзор аксессуаров кухонь народов мира: русская, итальянская, японская, китайская, французская, немецкая, американская кухни. Музыка в ресторане как способ привлечения посетителей. Этикет за столом – аксессуары при подаче и потреблении блюд этнической кухни.</p>
<p>Тема 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга Понятие и характеристика кейтеринга, основные виды. Особенности спортивного кейтеринга. Аксессуары промоушн-акций. Аксессуары, используемые при организации детского праздника.</p>
<p>Тема 7. Организация работы банкетной службы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья Форматы организации обслуживания. Правила организации пространства в обслуживании мероприятий. Фуршет как современный формат организации питания. Специфика организации принципа питания «Шведский стол» в гостинице. Кейтеринг как решение проблемы дефицита площадей. Специфические виды кейтеринга: музейный кейтеринг, особенности спортивного кейтеринга и др. Подготовка тестинга для корпоративного клиента</p>

Тема 1. Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг Выявление ошибок при использовании аксессуаров
Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий Самостоятельный дизайн мебели, в т.ч. подбор цвета, стиля, структуры
Тема 3. Эргономика дизайна аксессуаров гостиничного предприятия Самостоятельная сервировка стола
Тема 4. Аксессуары в контексте дополнительных услуг отелей (SPA-салоны, бизнес аксессуары, подарочные аксессуары и т.д.) Создание рекламы собственного ресторана, оформление меню
Тема 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга Проведение теоретического тематического вечера
Тема 7. Организация работы банкетной службы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья Подготовка тестинга для клиента

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий Коллоквиум по теме
Тема 3. Эргономика дизайна аксессуаров гостиничного предприятия Коллоквиум по теме Индивидуальное задание №1
Тема 4. Аксессуары в контексте дополнительных услуг отелей (SPA-салоны, бизнес аксессуары, подарочные аксессуары и т.д.) Коллоквиум по теме
Тема 5. Аксессуаринг ресторанов национальной кухни Коллоквиум по теме
Тема 6. Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга Индивидуальное задание №2
Тема 7. Организация работы банкетной службы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья Коллоквиум по теме

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Рождественская Л.Н., Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 179 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2094601>

3. Радыгина Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Курс лекций. Тема 1. Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x24-12/34.mp4>

4. Радыгина Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Курс лекций. Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x24-12/35.mp4>

5. Радыгина Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Курс лекций. Тема 3. Аксессуары в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x24-12/36.mp4>

Дополнительная литература:

2. Зайко Г.М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 560 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>

3. Старовойтова Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Тесты. Тест 1. Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 5 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/156.docx>

4. Старовойтова Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Тесты. Тест 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 5 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/157.docx>

5. Старовойтова Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Тесты. Тест 3. Организация работы банкетной службы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 5 – Режим доступа: <http://lib.wbstatic.usue.ru/202111t/158.docx>

6. Любецкая Т.Р. Барное дело [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 180 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1865727>

7. Радыгина Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Тесты. Тест 1. Современное значение аксессуаров в обслуживании потребителей гостиничных услуг [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 6 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/20241224/21.docx>

8. Радыгина Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Тесты. Тест 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер средств размещения на основе современных технологий [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 6 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/20241224/22.docx>

9. Радыгина Аксессуарный сервис на предприятиях питания и гостеприимства. Тесты. Тест 3. Аксессуары в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 5 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/20241224/23.docx>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ

СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Master PDF Editor. Договор № 2610/2020/340-223 от 27.10.2020, Акт № 1/28/10 от 28.10.2020. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

- 1) Ресторанная мода на основных этапах развития сервиса и гостеприимства.
- 2) Перспективы развития сервиса в России. Роль аксессуарного сервиса.
- 3) Понятие «стиль». Особенности тематики и стиля на предприятиях общественного питания.
- 4) Особенности формирования фирменного стиля предприятия общественного питания.
- 5) Сущность понятия аксессуара, их роль и место в сфере услуг.
- 6) Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров.
- 7) Ошибки использования аксессуаров.
- 8) Понятие и виды аксессуарного дизайна.
- 9) Акценты в дизайне.
- 10) Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг.
- 11) Экстерьерные особенности предприятий общепита.
- 12) Подход к дизайну интерьера.
- 13) Выражение и стили в аксессуарном дизайне.
- 14) Характеристика «слабых» и «сильных» аксессуарных решений.
- 15) Факторы, влияющие на аксессуарный дизайн.
- 16) Индивидуальность дизайна. Стоимость дизайна.
- 17) Эффект узора. Типы узоров.
- 18) Особенности аксессуарного дизайна следующих стилей:
- 19) этнический, ампир, викторианский, кантри, классический, модерн, неоклассицизм, постмодернизм, рококо, функционализм, хай-тек, эклектика, фьюжн.
- 20) Использование особенностей флористики в кулинарном искусстве.
- 21) Произведения искусства в интерьере ресторана.
- 22) Антропометрический подход к выбору мебели.
- 23) Технологическое оборудование для кафе, баров, ресторанов как элемент аксессуарного дизайна.
- 24) Обзор столовых аксессуаров, классификация по качеству.
- 25) Роль столового фарфора.
- 26) Столовое белье как элемент дизайна стола.
- 27) Порядок сервировки стола.
- 28) Стекло. Ведущие бренды.
- 29) Занавески и портьеры. Виды.
- 30) Модные приборы для приправ.
- 31) Барные аксессуары.
- 32) Бумажные аксессуары для ресторанов.
- 33) Аксессуары, используемые при фламбировании различных блюд и десертов.
- 34) Сигарные аксессуары в ресторанном бизнесе.
- 35) Меню как один из главных способов в представлении товара. Дизайн меню.
- 36) Модные тенденции униформы официантов, шеф-повара, сомелье, администратора и других сотрудников.
- 37) Этикет за столом – аксессуары при подаче и потреблении блюд этнической кухни.
- 38) Музыка в ресторане как способ привлечения посетителей.
- 39) Понятие и характеристика кейтеринга, основные виды. Особенности спортивного кейтеринга.
- 40) Аксессуары и требования внешнего обслуживания.
- 41) Аксессуарное сопровождение тематических вечеров.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Закрытые задания

Номер задания	Содержание задания	Компет.
1.	Что не относится к основным свойствам услуг, учитываемых при управлении гостиничным бизнесом: а) высокая капиталоемкость; б) одновременность процессов производства и потребления; в) ограниченная возможность хранения; г) неограниченная возможность хранения.	ПК-3
2.	Какая процедура является важнейшим этапом при подборе кадров: а) анкетирование; б) собеседование; в) медицинское освидетельствование; г) тестирование.	ПК-3
3.	К какой гостиничной службе относится более 50% всего штата сотрудников: а) административная служба; б) служба управления номерным фондом; в) коммерческая служба; г) инженерная служба	ПК-3
4.	При такой структуре управления всю полноту власти берет на себя линейный руководитель, возглавляющий определенный коллектив: а) линейно-функциональная (штабная) структура управления; б) горизонтальная структура управления; в) функциональная организационная структура управления; г) вертикальная структура управления.	ПК-3
5.	Посредником между владельцами гостиничных предприятий и управленческим персоналом является: а) начальник кадровой службы; б) менеджер среднего звена; в) стюард; г) генеральный директор	ПК-3

Открытые задания

Номер задания	Содержание задания	Компетенция
1.	Какие этапы включены в комплексный научный подход к работе с персоналом на современном этапе?	ПК-3
2.	К видам контроля, со стороны управления кадрами, относят поведенческо -ориентированный контроль и контроль процесса. Они особенно важны для предприятия гостиничной сферы, поскольку уровень сервиса в отеле во многом зависит от социально-психологических параметров обслуживающего персонала. В чем заключается сущность и специфика поведенческо –ориентированного контроля персонала?	ПК-3
3.	Большую роль в выявлении способов управления человеческими ресурсами и развитием трудового потенциала играют кадровые службы. Задача кадровых служб состоит в том, чтобы они постепенно превращались в центры по разработке и реализации стратегии организаций по труду. Какую именно работу кадровых служб можно рассмотреть в данном направлении?	ПК-3
4.	Раскройте сущность основного содержания работы кадровых служб.	ПК-3
5.	Какие основные направления должны быть включены в разработку стратегии управления человеческими ресурсами?	ПК-3

Задача.

Ресторан готовится к обслуживанию по методу «банкет с частичным обслуживанием».

Предложите и обоснуйте состав и оформление меню по ассортименту и количеству блюд; сервировку стола на одного участника банкета.

Задача.

Меню ресторана в целом отвечает его классности. Однако его диагностика показала, что блюда, на которые делает ставку шеф-повар, продаются плохо.

Решено обратить внимание на оформление меню торгового зала. Предложите изменения общего вида меню, позволяющие рассчитывать на прибыль от продажи блюд «аутсайдеров».

Задача.

Гость ресторана заказал горячее блюдо, подающееся методом «фламбе», и вино, требующее декантации. Кому следует поручить обслуживание, какой инвентарь и аксессуары при этом будут задействованы и как технически грамотно его провести.

Задача.

В банкетную службу ресторана поступил заказ на проведение банкета-приема на 10 человек от одного из иностранных представительств.

Разработайте план мероприятий по организации и проведению данного банкета.

Задача.

Ресторан готовится к кейтерингу по методу «шведский стол». В меню включены холодные закуски, горячие блюда, мороженое, безалкогольные напитки.

Смоделируйте ситуацию и составьте заявку на перечень необходимого оборудования, инвентаря, столовой посуды, приборов и белья.

Задача.

Ресторан полностью меняет кулинарную специализацию. Предложите где и какие изменения должны произойти в организации производственно-торговой деятельности данного предприятия.

Задача.

Ресторан позиционируется на рынке услуг как тематический. Предложите концепцию и разработайте план PR-мероприятий.

Задача.

В ресторан поступил заказ на проведение делового обеда на 10 человек. Определите последовательность действий персонала по подготовке и проведению данного мероприятия. Рассчитайте и опишите аксессуары на проведение данного обеда.

Задача.

Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 16 до 18 часов.

Подобрать вид банкета, описать оформление зала, меню, рассчитать аксессуары для проведения банкета.

Задача.

Предприятие готовится к проведению банкета за столом на 20 человек по поводу семейного торжества.

Определить количество аксессуаров, описать оформление зала и меню.

Задача.

В банкетном зале ресторана проводится банкет-фуршет на 100 человек. Рассчитайте потребность в столовой посуде и приборах; определите количество зон обслуживания и предложите схему сервировки одной из зон.

Задача.

В кафе с обслуживанием официантами гость заказал:
-салат мясной

- борщ украинский
- рыбный рулет с картофелем «фри»
- компот из свежих фруктов.

Определите виды столовой посуды и приборов, необходимых в процессе обслуживания и составьте схему предварительной сервировки.

Тестовые задания

Номер задания	Содержание задания	Компетенция
1.	<p>Меню – это?</p> <p>А) расписание блюд, и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого вида обслуживания;</p> <p>Б) постоянный контроль за качеством приготовления пищи;</p> <p>В) список столовых, закусовые, рыбных, десертных, фруктовых приборов.</p>	ПК-3
2.	<p>Какая информация указывается в правой верхней части раскрытого меню?</p> <p>А) в правой верхней части раскрытого меню указывается информация о часе закрытия предприятия;</p> <p>Б) в правой верхней части раскрытого меню указывается информация о часах обеденного перерыва предприятия.</p> <p>В) в правой верхней части раскрытого меню указывается информация о часах работы предприятия.</p>	ПК-3
3.	<p>Перечислите основные виды приборов в общественном питании?</p> <p>А) столовые приборы, закусовые, рыбные приборы;</p> <p>Б) столовые приборы, закусовые, рыбные, десертные, фруктовые приборы;</p> <p>В) десертные, фруктовые приборы.</p>	ПК-3
4.	<p>Столовое белье – это</p> <p>А) простыни;</p> <p>Б) салфетки;</p> <p>В) скатерти, салфетки, полотенца и ручники из льняных тканей.</p>	ПК-3
5.	<p>Вид сервировки с широким выбором блюд и самообслуживанием с неоднократным подходом</p> <p>А) A-la carte (а-ля карт);</p> <p>Б) Set menu (питание по меню);</p> <p>В) Buffet (шведский стол).</p>	ПК-3
6.	<p>Меню – это</p> <p>(расписание блюд, и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные в столовых и ресторанах, перечисление блюд для приемов и другого вида обслуживания)</p>	ПК-3
7.	<p>Охарактеризуйте меню A-la carte (а-ля карт)</p> <p>(Меню, в котором каждое блюдо указано со своей отдельной ценой, обслуживание официантом)</p>	ПК-3
8.	<p>Охарактеризуйте меню Pocket lunch или picnic</p> <p>(Сухой паек, выдаваемый туристам вместо завтрака или обеда во время экскурсий, заказывается заранее)</p>	ПК-3
9.	<p>Охарактеризуйте меню Buffet (шведский стол)</p>	ПК-3

	(Вид сервировки с широким выбором блюд и самообслуживанием с неоднократным подходом)	
10.	Как следует размещать логотип организации на униформе? (на предмете одежды логотип лучше сделать с левой стороны, чтобы для окружающих он располагался справа; рисунок не должен быть слишком маленьким: его должны видеть все, не прилагая усилий для рассматривания и понимания; качество изображения должно быть высоким: необходима детализация, внимание к мелким деталям, четкость – это говорит об ответственности и серьезных намерениях компании и играет на пользу имиджу)	ПК-3