


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Сочинский государственный университет»
в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УРиКО
 В.В. Екимова
« 30 » 08 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень выпускника) бакалавр

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»

Форма обучения ОФО, ЗФО

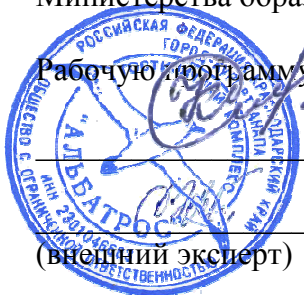
Выпускающая кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Кафедра-разработчик рабочей программы СКС и Т

Семестр/ курс	Трудоем- кость (час/зет)	Лекцион занятий, (час)	Практич занятий (час)	Лаборат занятий (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	РГР (час)	Форма промежут. контроля (экз/зачет)
ОФО								
4/2	144/4	28	14		64	2		Экзамен (36)
Итого	144/4	28	14		64	2		Экзамен (36)
ЗФО								
4/2	144/4	8	2		125	+		Экзамен (9)
Итого	144/4	8	2		125	+		Экзамен (9)

Анапа 2019 г.

Рабочая программа по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень ВО бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.



Рабочую программу составили:

Стародуб К.А., к.п.н., доцент

Делиболтоян Э.Б., к.э.н., зам.директора ГК «Альбатрос»

(внешний эксперт)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма
Протокол № 1 от « 30 » 08 20 19 г.

Заведующий кафедрой _____

/подпись/

/Стародуб К.А. /

/Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол № 1 от « 30 » 08 20 19 г.

Председатель УМСН _____

/подпись/

/Екимова В.В./

/Ф.И.О./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от «31__»__08__2020__г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

5.3.Образовательные технологии

5.5.Материально-техническое обеспечение дисциплины

Рабочая программа переутверждена на 201__/201__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__»__201__г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Рабочая программа переутверждена на 201__/201__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__»__201__г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВОЗ ++	5
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.1 Тематический план дисциплины.....	8
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	21
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	23
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	26
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	30
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	31
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	32
Приложение АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	34

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» является формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия в рамках компетентностного подхода.

Задачи дисциплины:

- изучение государственного регулирования деятельности предприятий общественного питания на территории РФ;
- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;
- организовать работу исполнителей;
- владеть навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
- использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;
- изучение принципов деления предприятий общественного питания на различные типы и классы;
- изучение организационно-производственных и управленческих структур предприятий питания различных типов;
- изучение форм и методов организации услуг питания на предприятиях различных типов;
- изучение маркетинговых методов продвижения услуг питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВО 3++

Дисциплина Б1.В.04 «Организация питания в гостиничных комплексах» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Межпредметные связи дисциплины показаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)			
Коммуникация	ПКРВ-2 - Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с	Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.06 Организация

	учетом запросов потребителей	гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола	обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджология Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика Б3.О.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.0.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
--	------------------------------	---	---

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции			
Сервис	ПКРВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПКРВ-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	Знать: систему контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей Владеть: методами контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения
		ПКРВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на	Знать: основные нормативно-правовые акты и систему классификации гостиниц и других

		<p>уровне подразделений гостиничного комплекса</p>	<p>средств размещения Уметь: организовать процесс обслуживания Владеть: методами организации гостиничного обслуживания на основе нормативно-правовых актов</p>
		<p>ПКРВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p>	<p>Знать: особенности разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса Уметь: разрабатывать внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса Владеть: основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Количество часов по учебному плану

(очная форма обучения)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов

Всего часов – 144, из них: лекции – 28 часов, практические занятия – 14 часов, самостоятельная работа – 64 часа, контроль – 36 часов, ИКР – 2 часа.

№ пп	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО						
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы					
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль	
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	15	4	2	-	9		
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	15	4	2	-	9		
3	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	15	4	2	-	9		
4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	15	4	2	-	9		
5	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	15	4	2	-	9		
6	Организация обслуживания массовых мероприятий	15	4	2	-	9		
7	Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира	16	4	2	-	10		
	ИКР	2					2	
	Консультация	2					2	
	Контроль	33,7					33,7	
	Катт (экзамен)	0,3					0,3	
ВСЕГО:		144	28	14	-	64	38	
ИТОГО:		144						

**Количество часов по учебному плану
(заочная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

Всего часов – 144, из них: лекции – 8 часов, практические занятия – 2 часа, самостоятельная работа – 125 часов, контроль – 9 часов.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ЗФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	20	1	1	-	18	-
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	20	1	1	-	18	-
3	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	19	1	-	-	18	-
4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	19	1	-	-	18	-
5	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	19	1	-	-	18	-
6	Организация обслуживания массовых мероприятий	19	1	-	-	18	-
7	Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира	19	2	-	-	17	-
	Контроль	9		-	-	-	9
ВСЕГО:		144	8	2	-	125	9
ИТОГО:		144					

4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п / п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	4	Место службы питания в структуре гостиничного комплекса. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе. Соотношение услуги размещения и услуги питания.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	4	Миссии и цели службы питания в гостиничном комплексе. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиничного комплекса. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий. Различные подходы к организации питания в гостиничном комплексе: предприятия питания в составе гостиничного комплекса, аренда предприятий питания.	ПКРВ -2	
3	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	4	Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Режим питания. Основные подходы к формированию рационов питания. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Учет возрастных особенностей, современных школ питания.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй,	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5

			французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.		
5	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	4	Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
6	Организация обслуживания массовых мероприятий	4	Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиничного комплекса. Организация работы кейтеринговой службы. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д. Организация досуга в предприятиях питания гостиничных комплексов: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
7	Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира	4	Кулинарные традиции народов мира. Чайные церемонии в различных странах. Режим питания народов различных стран. Рекомендации по выбору блюд для туристов из разных регионов. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира. Соблюдение постов у православных Кошерное питание у приверженцев иудаизма. Религиозные запреты в мусульманских странах.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
	Итого	28			

4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п / п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	1	Место службы питания в структуре гостиничного комплекса. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе. Соотношение услуги размещения и услуги питания.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
2.	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	1	Миссии и цели службы питания в гостиничном комплексе. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиничного комплекса. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий. Различные подходы к организации питания в гостиничном комплексе: предприятия питания в составе гостиничного комплекса, аренда предприятий питания.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
3.	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	1	Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Режим питания. Основные подходы к формированию рационов питания. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Учет возрастных особенностей, современных школ питания.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
4.	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	1	Виды услуг питания в гостиничных комплексах: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй,	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5

			французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.		
5.	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	1	Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
6.	Организация обслуживания массовых мероприятий	1	Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиничного комплекса. Организация работы кейтеринговой службы. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д. Организация досуга в предприятиях питания гостиничных комплексов: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
7.	Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира	2	Кулинарные традиции народов мира. Чайные церемонии в различных странах. Режим питания народов различных стран. Рекомендации по выбору блюд для туристов из разных регионов. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира. Соблюдение постов у православных Кошерное питание у приверженцев иудаизма. Религиозные запреты в мусульманских странах.	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
	Итого	8			

4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение специфики службы питания, ее роль в гостиничном комплексе. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования»; ОС № 2 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе», ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение структуры службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования», ОС № 2 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе», ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
3.	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение основных принципов составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС № 2 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе». ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
4.	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение услуги, как предмета питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования», ОС № 2 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе». ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
5.	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение особенности обслуживания в гостиничных номерах <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС № 2 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе». ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5
6.	Организация обслуживания массовых мероприятий	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение процесса организации обслуживания массовых мероприятий <i>Задания:</i> см. ОС № 1 Перечень вопросов для собеседования», ОС № 2 «Перечень тем для	ПКРВ -2	1,2,3, 4,5

			докладов, сообщений и эссе». ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»		
7.	Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира	2	<i>Содержание занятия:</i> изучение Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования», ОС № 2 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе». ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ-2	1,2,3,4,5
	Итого	14			

4.1.2 Практические занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	1	<i>Содержание занятия:</i> изучение специфики службы питания, ее роль в гостиничном комплексе. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования»; ОС № 2 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе». ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ-2	1,2,3,4,5
2.	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	1	<i>Содержание занятия:</i> изучение структуры службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов. <i>Задания:</i> см. ОС № 1 «Перечень вопросов для собеседования», ОС № 2 «Перечень тем для докладов, сообщений и эссе». ОС № 5 «Перечень вопросов для реализации тестирования»	ПКРВ-2	1,2,3,4,5
	Итого	2			

4.1.3 Лабораторные занятия – учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студентов (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1.	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
2.	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
3.	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	

4.	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	
5.	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	
6.	Организация обслуживания массовых мероприятий	9	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	

7.	Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира	10	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5
	Итого	64			

4.1.4 Самостоятельная работа (заочная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	18	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5

2.	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	18	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	
3.	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	18	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	
4.	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	18	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3, 4,5

5.	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	18	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	1,2,3,4,5
6.	Организация обслуживания массовых мероприятий	18	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	
7.	Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира	17	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКРВ-2	
	Итого	125			

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество занятий в интерактивной форме ОФО в соответствии с учебным планом составляет 18 часов.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые компетенции (коды)	Объем в часах
Лекционные занятия	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий	ПКРВ-2	2
	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий	ПКРВ-2	2
	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий	ПКРВ-2	2
	Организация обслуживания массовых мероприятий	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий	ПКРВ-2	2
Практические занятия	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	Семинар-диспут	ПКРВ-2	2
	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	Семинар-диспут	ПКРВ-2	2
	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	Семинар-диспут	ПКРВ-2	2
	Организация обслуживания массовых мероприятий	Семинар-диспут	ПКРВ-2	2
	Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира	Семинар-диспут	ПКРВ-2	2
Итого:	18 часов			

Количество занятий в интерактивной форме ЗФО в соответствии с учебным планом составляет 8 часа.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые компетенции (коды)	Объем в часах
Лекционные занятия	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий	ПКРВ-2	2
	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий	ПКРВ-2	2
Практические занятия	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	Семинар-диспут	ПКРВ-2	2
	Организация обслуживания массовых мероприятий	Семинар-диспут	ПКРВ-2	2
Итого:	8 часа			

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Корнеев Н.В. Технология гостиничного сервиса: учебник. - М.: Академия, 2013. – 272 с.
2. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов. – М.: Магистр, Инфра-М, 2011. – 320 с.
3. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с.
4. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С.В. Хмырова. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с. - ISBN 978-5-238-01670-2. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1028576>

4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

4.2.3 Нормативные документы

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований

законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:


1) ЭБС «Znanium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - www.znanium.com, (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);

2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>

3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (diss/rsl.ru)(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала ФБГОУ ВО «СГУ» в г. Анапа

Зав. отделом библиотеки


подпись

Кузнецова Л.Н.
ФИО

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения контрольного опроса; теста, доклада, защиты курсовой работы. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- вопросы к контрольному опросу;
- задания для курсовых работ (тематика);
- тесты промежуточного контроля знаний по дисциплине;
- тематика докладов;
- вопросы к экзамену.

Перечисленные фонды оценочных средств находятся на кафедре социально-культурного сервиса и туризма.

Перечень вопросов к экзамену

1. Место службы питания в структуре гостиничного комплекса.
2. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе.
3. Соотношение услуги размещения и услуги питания.
4. Миссии и цели службы питания в гостиничном комплексе.
5. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиничного комплекса.
6. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.
7. Различные подходы к организации питания в гостиничном комплексе.
8. Физиологические принципы построения пищевых рационов.

9. Сбалансированность основных веществ в питании.
10. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма.
11. Режим питания.
12. Основные подходы к формированию рационов питания.
13. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
14. Учет возрастных особенностей, современных школ питания.
15. Виды услуг питания в гостиничных комплексах.
16. Формы и методы обслуживания.
17. Методы обслуживания.
18. Виды завтраков.
19. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.
20. Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах.
21. Прием и порядок выполнения заказа.
22. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов.
23. Правила обслуживания гостей в номерах.
24. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.
25. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий.
26. Классификация, краткая характеристика.
27. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиничного комплекса.
28. Организация работы кейтеринговой службы.
29. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики.
30. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.)
31. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.
32. Организация досуга в предприятиях питания гостиничных комплексов.
33. Кулинарные традиции народов мира.
34. Чайные церемонии в различных странах.
35. Режим питания народов
36. различных стран.
37. Рекомендации по выбору блюд для туристов из разных регионов.
38. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира.
39. Соблюдение постов у православных
40. Кошерное питание у приверженцев иудаизма.
41. Религиозные запреты в мусульманских странах.

Примерная тематика курсовых работ

1. Современные модели взаимодействия поставщиков и предприятий общественного питания.
 2. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
 3. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
 4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.
- Разработка модели тематического стола на 2 персоны.
5. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов.
 6. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в г. Анапа.
 7. Разработка модели карты блюд тематического ресторана.
 8. Роль и значение сомелье в повышении качества предоставляемых услуг.
 9. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
 10. Эстетизация ресторанного интерьера как способ привлечения потребителя.

11. Разработка модели карты блюд ресторана высшего класса.
12. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
13. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
14. Роль продовольственного снабжения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
15. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала предприятия общественного питания.
16. Организация работ с алкогольными напитками в предприятиях общественного питания.
17. Особенности формирования регионального рынка кофеен.
18. Диагностика меню как маркетинговый инструмент продаж.
19. Исторические аспекты и эволюция развития услуг питания г. Анапа.
20. Принципы формирования винного ассортимента в ресторанах и барах. Анализ модных тенденций развития рынка услуг питания.
21. Производственный контроль качества услуг питания.
22. Ресторан-клуб как перспективная модель предприятия общественного питания.
23. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.
24. Особенности формирования кадрового потенциала по основным рабочим профессиям ресторанной индустрии в г. Анапа.
25. Столовая посуда и белье ресторанов как элемент формирования «атмосферики» предприятия.
26. Технология формирования сетевого рынка услуг питания.
27. Особенности формирования рынка предприятий русской национальной кухни в г. Анапа.
28. Особенности организации служб питания при гостиницах.
29. Услуги предприятий быстрого обслуживания, особенности формирования и продвижения.
30. Проблемы формирования товарных запасов в предприятиях питания
Делопроизводственное обеспечение управления персоналом предприятия общественного питания.
31. Анализ современного состояния услуг предприятий общественного питания ВГУЭС.
32. Разработка пакета нормативных документов для организации работы основных производственных цехов ресторана.
33. Бариста на рынке ресторанных услуг г. Анапа.
34. Ресторанный текстиль как имиджевая составляющая предприятия. Особенности организации винных погребов ресторанов.
35. Менеджер по персоналу: профессиональный подбор и работа с кадрами на предприятиях общественного питания.
36. Аранжировка процесса декантации вин в ресторанах.
37. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.
38. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата fast-food.
39. Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.
40. Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.
41. Организация услуг питания туристов на транспорте.
42. Организация услуг питания в местах массового отдыха.
PR-сопровождение предприятия общественного питания.
43. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.

44. Банкетные услуги и особенности их организации.
45. Рекламно-сувенирная продукция предприятий общественного питания.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют:

1. Требования к написанию доклада;
2. Требования к курсовой работе ;
3. Требования к контрольному опросу (собеседованию);
4. Требования к выполнению тестового задания;
5. Требования к сдаче экзамена.

Требования к написанию доклада

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Требования к выполнению курсовой работы

Курсовая работа — задание, которое выполняется студентами в определённый срок и по определённым требованиям. Курсовые работы выполняют по предметам, которые являются основными по специальности.

Виды курсовой работы:

–Расчётно-графическая. Как правило — распространённый вид курсовой. В её состав входит: выполненное задание и пояснительная записка к решению. Сроки выполнения такой работы могут быть разнообразны, в зависимости от сложности работы (от недели и до 4 месяцев). Работа рассчитана на закрепление и применение полученных навыков в процессе учёбы.

–Научно-исследовательская. Самый сложный вид курсовой. В процессе выполнения работы студент выполняет два типа операций. Применение полученных знаний, поиск и исследование темы. Работа рассчитана на инициативу студента.

–Отчётная. В основном, работа, которая не требует приложения значительных усилий в процессе выполнения. После пройденного материала или отработки практики, студент делает отчёт в виде курсовой.

–Курсовая работа, как правило, включает теоретическую часть — изложение позиций и подходов, сложившихся в науке по данному вопросу, и аналитическую (практическую часть) — содержащую анализ проблемы на примере конкретной ситуации (на примере предприятия, правовой коллизии, социальной группы).

Курсовая работа в обязательном порядке содержит оглавление (содержание), введение, теоретический(ие) раздел(ы), практический(ие) раздел(ы), иногда проектную часть, в которой студент отражает проект решения рассматриваемой проблемы,

заключение, список литературы, и приложения по необходимости. Объем курсовой работы может варьироваться.

Требования к оформлению курсовой работы

Определенные требования к оформлению курсовой работы, составлены на основании нескольких ГОСТов.

Структура. Несмотря на внутренние требования к курсовым работам, каждая из них должна иметь стандартную структуру и состоять из титульного листа, оглавления, введения, основной части, заключения (выводы и рекомендаций), списка литературы, приложений. Данная работа должна быть напечатана на листах формата А4. Отступы - вот что еще включает оформление курсовых работ (пример: верх и низ – по 2 см; слева –3 см; справа – 1,5 см). Интервал между строками - обязательно полуторный, отступ красной строки - на 1,25-1,27 см, шрифт TimesNewRoman, 14 размера. Что касается титульной страницы, ей присваивается номер 1, однако он не печатается. Новый раздел начинается с новой страницы. Общий объем работы - от 20 до 60 листов (в зависимости от темы и требований).

Эти правила считаются стандартными, их не изменяют и строго придерживаются.

Титульный лист Всякая научная работа (курсовая в том числе) начинается с титульного листа. Вверху страницы, выровняв по центру текст, нужно написать полное название учебного заведения, ниже указать кафедру. В самом центре страницы, опять же, выровняв текст по центру, нужно указать тему курсовой работы, немного ниже - предмет, по которому она выполнена. Далее следует обозначить, кто работу писал и кто ее будет принимать. Ниже может следовать пункт «Оценка», где преподаватель выставит количество баллов за работу, также может проставляться дата сдачи работы, обязательна подпись проверяющего. В самом конце страницы, по ее центру, указывается город, в котором находится ВУЗ, и текущий год.

Следующий обязательный пункт – «Содержание», где прописываются все главные части работы, напротив обязательно проставляются номера страниц. Начинается лист с заглавия, которое пишется большими буквами по центру. Далее размещается основная информация. Желательно, чтобы текст был размещен на одной странице. Также этот лист не нумеруется, хотя порядковый его номер – 2.

Введение. Важными окажутся следующие пункты: Актуальность (здесь нужно дать объяснение тому, почему же данная работа должна быть написана, насколько исследуемая проблема на сегодня актуальна). Цели и задачи (обязательно должна быть указана цель, которой хочется достичь в ходе исследования, также перечислены задачи, которых будет несколько). Объект (область исследования). Предмет (уточнение, конкретика объекта - то, на что, собственно, направлено исследование). Теория и методология (тут нужно кратко рассмотреть труды научных деятелей, которые работали над этой проблемой). Методы (указываются те методы, благодаря которым возможно данное исследование. Например: анализ, синтез, статистический метод и т. д.). Новизна (указывается, что нового планирует привнести студент в разработку данной темы). Апробация (практическая проверка полученных результатов исследования). Введение займет 1-3 страницы.

Основной текст. Основная часть работы, состоит из двух-трех глав. В первой нужно рассмотреть теоретическую базу исследования, должен также присутствовать краткий исторический экскурс по данной проблематике, здесь же рассматриваются и нормативно-правовые акты, относящиеся к исследованию. Вторая глава – это и есть раскрытие сути проблемы. Тут студент отображает все свои наработки в теоретическом контексте. Третья же глава нужна для того, чтобы можно было предоставить результаты практической апробации данной проблематики (третью главу при необходимости можно объединить со второй). По каждой главе нужно делать небольшие выводы.

Заключение (выводы и рекомендации). Подводится итог работы, указывается, была ли достигнута цель, какие задачи были выполнены, были ли подтверждены или

опровергнуты гипотезы (если таковы указывались во введении). Также учащийся может давать определенные рекомендации по решению данной проблемы.

Список литературы. Оформляется в соответствии с ГОСТом. Размещение источников производится в алфавитном порядке.

Приложения. Это таблицы, карты, картинки, которые могут понадобиться как иллюстративный материал для освещения того или иного вопроса.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов; хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями. Основные принципы тестирования следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

- коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.

- централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.

- унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных

задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.

2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.

3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения и служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»).

Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;

- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;

- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;

- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

- открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;
- установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Требования по подготовке к устному опросу (собеседованию, контрольному опросу)

Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

В среднем, подготовка к устному опросу по одному семинарскому занятию занимает от 2 до 3 часов в зависимости от сложности темы и особенностей организации студентом своей самостоятельной работы. Опрос предполагает устный ответ студента на один основной и несколько дополнительных вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Требования к сдаче экзамена

Экзамен является формой проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. Проведение экзамена организуется на экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Экзамен принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине.

5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- наличие помещений для курсового проектирования;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем докладов, и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

Учебный процесс, все его формы являются основой профессиональной подготовки студентов, в которой глубокое изучение каждой дисциплины, предусмотренной учебным планом, является важным фактором не только овладения предметом профессионального значения, но и последующей практической деятельности по полученной специальности.

Поэтому студенты должны в полной мере использовать все возможности каждой формы учебного процесса при изучении каждого преподаваемого им предмета. Посещая лекционные занятия по курсу студентам следует вести их конспекты; форма и характер конспектов – личное дело каждого студента, но в них, в обязательном порядке, должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекционного материала, отражена логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования конспектов, приведение их в вид, способствующий нормальному пользованию в последующей работе. Следующим шагом самостоятельной работы является изучение рекомендованной основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, различными точками зрения по одной и той же проблеме, а с другой стороны – является важным моментом в подготовке к семинарскому занятию.

Форма работы на семинарском занятии отдельного студента может быть различной. Наиболее общим моментом такой работы является участие в обсуждении проблем, связанных с вопросами плана семинарских занятий. Кроме того, студент может подготовить фиксированное, заранее согласованное с преподавателем, выступление по какому – то из этих вопросов, письменный доклад или доклад. Последние из указанных форм подготовки и участия студента на семинарском занятии имеет серьёзное положительное значение, поскольку способствует приобретению им навыков и умений письменного изложения, полученных в результате самостоятельной работы знаний по раскрываемой теме.

В процессе самостоятельной работы студент должен пользоваться подготовленными кафедрой методическими пособиями как по отдельным формам учебного процесса, так и по различным темам рассматриваемого курса.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дисциплин, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Аудитория 202 для проведения занятий лекционного типа	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: ноутбук «Lenovo».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).
Аудитория 314 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и проведения промежуточной аттестации	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: телевизор «Philips», ноутбук «Aser Extensa»	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).
Аудитории для самостоятельной работы и курсового проектирования (читальный зал, 210)	Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено: Ноутбук «Lenovo» - 3 шт. Телевизор «Daewoo» - 1 шт., Видеомагнитофон «Funai», Аудиомагнитофон «Sony».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).
	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Ноутбук «Acer» - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010).

		<p>Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.). Программа ЕхаHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.). АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.). ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Прокат» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-CRM» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Сайт» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p>
--	--	---

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, BigBlueButton, Moodle, Прометей, WhatsApp.

**Приложение к рабочей программе дисциплины
«Организация питания в гостиничных комплексах»
43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавр
профиль «Гостиничная деятельность»**

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.О.04 Организация питания в гостиничных комплексах

**Блок 1 «Дисциплины (модули)» части, формируемой участниками образовательных
отношений учебного плана.**

Очная, заочная

Составитель аннотации – Стародуб К.А., к.п.н., доцент кафедры СКСиТ

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия в рамках компетентностного подхода.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе
	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.
	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе
	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания
	Особенности обслуживания в гостиничных номерах
	Организация обслуживания массовых мероприятий
	Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира
Формируемые компетенции (коды)	ПКРВ-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПКРВ-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПКРВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПКРВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Формы текущего контроля успеваемости	Доклад, контрольный опрос, курсовая работа, тестирование
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Экзамен