

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В. Палаткин

«04» апреля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А. С. Джангазиева

«04» апреля 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация услуг питания в гостиничных комплексах»

Составитель(и)

Палаткин В.В., к.культур.н., доцент каф-ры
ППСИ ;

Согласовано с работодателями:

Губа А.Е., генеральный директор ООО
«Комбинат общественного питания»
Ситкова В.Н., генеральный директор
AZIMUT Отель Астрахань;
43.04.03. Гостиничное дело

Направление подготовки /
специальность
Направленность (профиль) /
специализация ОПОП
Квалификация (степень)

«Ресторанный и ивент-сервис»

Форма обучения

магистр

Год приёма

очная

Курс

2024

Семестр(ы)

1 (по очной форме)

2 (по очной форме)

Астрахань – 2024

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Целями освоения дисциплины «Организация услуг питания в гостиничных комплексах» являются: изучение основных элементов и характеристик услуг питания, изучение функций управления предприятий предоставляющих услуги питания

1.2. Задачи освоения дисциплины «Организация услуг питания в гостиничных комплексах» являются: приобретение знаний по разработке технологии создания услуги общественного питания; организовывать технологические процессы по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания; работать с нормативной документацией

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина «Организация услуг питания в гостиничных комплексах» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (элективные дисциплины) Б1.В.Д.05.01 и осваивается в 2 семестре.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:

- «Методы прогнозирования и развития рынка общественного питания»
- «Безопасность продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000»

Знания: основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Умения: формулирование направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания

Навыки: осуществление стратегического контроля деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, определение видов работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

2.3. Последующие учебные дисциплины, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- «Основы анимации в ресторанном сервисе»
- «Этнические особенности гостеприимства»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

в) профессиональной (ПК):

ПК-2. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код	Код и	Планируемые результаты обучения по дисциплине
-----	-------	---

компетенции	наименование индикатора достижения компетенции	Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
ПК – 2	ПК - 2.1. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- выявлять и обосновывать конкурентные преимущества гостиничных продуктов и технологий предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- составлять прогноз развития сферы гостеприимства и общественного питания в стране, регионе на основе использования форсайт-технологий	- применять технологии стратегического планирования, организовывать и контролировать деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	2
Объем дисциплины в академических часах	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	20,00
- занятия лекционного типа, в том числе:	-
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	20
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	52,00
Форма промежуточной аттестации обучающегося	зачет – 2 семестр

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины

для очной формы обучения

[illegible]

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.						К Р / К П	СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>[по семестрам]</i>
	Л		ПЗ		ЛР					
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	Л Р	в т.ч. ПП				
Тема 1. Особенности организации питания в гостиничных комплексах.			5					17	22	собеседование контрольная работа индивидуальное творческое задание
Тема 2. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах..			5					17	22	собеседование контрольная работа индивидуальное творческое задание
Тема 3. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.			10					18	28	собеседование индивидуальное творческое задание
Консультации									-	
Контроль промежуточной аттестации									- -	ЗАЧЕТ
ИТОГО за семестр:			20					52	72	
Итого за весь период			20					52	72	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции	общее количество компетенций
		ПК-2	
Тема 1. Особенности организации питания в гостиничных комплексах.	36	+	1
Тема 2. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах..	36	+	1
Тема 3. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.	36	+	1
Консультации	-		
Контроль промежуточной аттестации	-		
Итого	108	1	1

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема 1. Особенности организации питания в гостиничных комплексах.

Особенности организации питания в гостиничных комплексах: особенности организации производства в ресторанах при гостиницах, особенности организации обслуживания в ресторанах при гостиницах, виды рационов питания их краткая характеристика, применяемые формы и методы обслуживания, методы привлечения потребителей

Тема 2. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах.

Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах: рестораны, кафе, поэтажные бары и их специализация, поэтажные буфеты и т.д.

Тема 3. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.

Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах: структура предприятий, в зависимости от вместимости и категории гостиницы, режим работы, количество мест в залах, оборудование залов

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;

- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине **«Организация услуг питания в гостиничных комплексах»** составляет 52 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков по профориентационной работе; действиями по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся
для очной формы обучения**

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема 1. 1. Особенности организации питания в гостиничных комплексах.	17	письменное домашнее задание
Тема 2. 1. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах..	17	письменное домашнее задание
Тема 3. 1. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.	18	письменное домашнее задание

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, круглый стол, кейс - задачи, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Особенности организации питания в гостиничных комплексах.	Обзорная лекция	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 2. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах..	Лекция-диалог	собеседование, контрольная работа, индивидуальное творческое задание	Не предусмотрено
Тема 3. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.	Обзорная лекция	собеседование практическая подготовка	Не предусмотрено

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- - использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- - использование возможностей электронной почты преподавателя
- - использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- - использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- - использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «**Организация услуг питания в гостиничных комплексах**» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения

образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1,2,3	ПК-2	собеседование
Тема 1,2,3	ПК-2	творческое задание
Тема 1,2	ПК-2	контрольная работа

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

Шкала оценивания	Критерии оценивания
рительно»	

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. Особенности организации питания в гостиничных комплексах

Примерный перечень тем домашних работ

Вопросы для самоконтроля

1. Какие существуют особенности организации производства в ресторанах при гостиницах?
2. Какие виды рационов питания их краткая характеристика существуют в ресторанах при гостиницах?
3. Сколько методов привлечения потребителей существует?
4. Опишите структуру предприятий, в зависимости от вместимости и категории гостиницы.
5. Какие профессиональные стандарты индустрии существуют?
6. Какие особенности составления меню существуют в гостиницах?
7. Какое специализированное оборудование для шведского стола необходимо?
8. Как размер сотейника/сковороды и количество масла влияют на качество поджариваемых овощей?
9. Перечислите перечень документов для организации питания иностранных туристов.
10. Расскажите о технологии обслуживания гостей в номерах.
11. Каковы особенности такой технологии, как кейтеринг?
12. Каковы основные сложности при организации кейтеринга?

Тема 2. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах.

Тема 8. Обслуживание в номерах. Организация работы room-service/ Тематика рефератов и докладов

1. Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека
2. История организации услуг питания.
3. Классификация ПОП
2. Классификация предприятий питания по ассортименту продукции.
3. Классификация предприятий питания по форме обслуживания.
4. Классификация предприятий питания по характеру торгово-производственной деятельности.
5. Методы, типы и формы обслуживания на ПОП
6. Технологическое проектирование и организация деятельности ПОП
7. Инновационные технологии в организации услуг питания
8. Техника обслуживания в ресторане.
9. Технологии организации услуг питания.

Тема 3. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.

Примерное тестирование:

1. Услуги по организации досуга включают:
 - a. Услуги питания
 - b. Услуги изготовления кулинарной продукции
 - c. Организацию музыкального обслуживания
 - d. Организацию проведения концертов
 - e. Предоставление газет, журналов

- f. Организацию танцевальной программ
- ^ 2. Методы обслуживания:
 - a. Самообслуживание
 - b. Обслуживание официантами
 - c. Обслуживание барменами
 - d. Через автоматы
 - e. Кассиром
 - f. Столы саморасчета
- 3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания:
 - a. Саморасчет
 - b. Предварительный расчет
 - c. Непосредственный расчет
 - d. Последующий расчет
 - e. Оплата после приема пищи
 - f. Через официанта
- 4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:
 - a. Комплексное меню
 - b. Меню заказных блюд
 - c. Банкетное меню
 - d. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
 - e. Меню дневного рациона питания

Примерные задания и вопросы, выносимые на зачет

- 1.Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности.
- 2.Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность.
- 3.Блюда ресторанной кухни –определение, отличительные особенности, система критериев и оценок
- 4.Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.
- 5.Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка.
- 6.Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты).
7. Профессиональная культура работников предприятий общественного питания.
- 8.Влияние обработки на качество готовой продукции.
- 9.Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
10. Основные принципы подбора персонала ПОП.
- 11.Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
- 12.Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов. Классификация ресторанной продукции.
- 13.Термины и определения в общественном питании.
- 14.Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
15. Правила профессионального поведения персонала предприятия общественного питания.
- 16.Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
- 17.Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
- 18.Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.

19. Профессиональные и корпоративные кодексы в сфере оказания услуг питания.
20. Особенности оказания услуг питания иностранным туристам.
21. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.
22. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
23. Содержание профессиограммы "бармен".
24. Содержание профессиограммы "метрдотель".
25. Содержание профессиограммы "шеф-повар".
26. Содержание профессиограммы "сомелье".
27. Содержание профессиограммы "официант".
28. Содержание профессиограммы "менеджер ресторана".
29. Основы столового этикета.
30. Основы профессиональной сервировки.
31. Основные правила подачи блюд.
32. Этапы качественного обслуживания.
33. Особенности оказания услуг питания иностранным туристам.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
Код и наименование проверяемой компетенции ПК-2. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания				
1.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Предприятия, в которых есть условия для переработки сырья, производства полуфабрикатов, обеденной, кулинарной и кондитерской продукции и реализация ее населению: а) Доготовочные заведения б) Заведения, имеющие законченный цикл производства + в) Заготовочные заведения	б	1
2.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Согласно санитарным нормам, в организациях общественного питания проводится генеральная уборка и дезинфекция не реже: а) Одного раза в полгода б) Одного раза в неделю в) Одного раза в месяц	в	1

№ п/ п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выпол- нения (в минут ах)
3.	Задание закрытого типа (на выбор одного варианта ответа)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары: а) Бар + б) Столовая в) Чайная	а	1
4.	Задание закрытого типа (на выбор нескольких вариантов ответов)	Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответов Избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью: а) Осаждение б) Эмульгирование в) Экстракция	в	1
5.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Прочитайте текст, выберите один правильный вариант ответа и напишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей — для баров: а) ресторан высшего класса б) ресторан эконом класса в) ресторан класса люкс +	В Ресторан высшего класса – это воплощение роскоши и эксклюзивности.	5
6.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Ресторан такого типа, в первую очередь, специализируется на реализации разных видов пиццы, а также различных закусок, кондитерских изделий, безалкогольных и алкогольных напитков:	пиццерия	5
7.	Задание открытого типа (ситуационная задача)	Прочитайте текст и напишите развернутый ответ Вид банкета, когда все участники торжества сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд и напитков, а их подачу осуществляют официанты в	Банкет с полным обслуживанием	5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		обнос		
8.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Столовые, которые не имеют кухни, а осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре	передвижные	8
9.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей	закусочная	8
10.	Задание открытого типа (с развернутым ответом)	Прочитайте текст, запишите ответ и его обоснование Предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия:	социальный кейтеринг	8

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок предоставления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Практическая работа по	5/6 баллов	30	по календарно-

	теме № 2	(0,6 балла за каждый правильный ответ)		тематическому плану
Всего			90	
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			10	
Итого:			100	

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие	-2
Нарушение учебной дисциплины	-4
Неготовность к занятию	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине

по десятибалльной шкале		
Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69		
60–64	3 (удовлетворительно)	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

- 1) Бредихина О.В., Липатова Л.П., Шалимова Т.А., Черкасова Л.Г. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие/СПб.: Троицкий мост, 2014.-192с
- 2) Кульнева Н.Г. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум /Кульнева Н.Г., Последова Ю.И., Федорук В.А.-СПб.: Троицкий мост, 2012.-120с.

3) Электронно - библиотечная система «Консультант студента» ООО «Политехресурс»: www.studentlibrary.ru

8.2. Дополнительная литература

- 1) Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефремов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232 с.
- 2) Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания / учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.
- 3) Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов / учеб. пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 512 с.
- 4) Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Дунец Е.Г., Тамова М.ю., Куликов И.А. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192 с.
- 5) Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания // Зайко Г.М., Джум Т.А. / М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
- 6) Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) / Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с.
- 7) Справочник технолога кондитерского производства. Технологии и рецептуры. / Т. К. Апет, З. Н. Пашук. — СПб.: ГИОРД, 2004. - Т. 1. - 560 с.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». www.studentlibrary.ru
2. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ <https://urait.ru/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы,

письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).