

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Сочинский государственный университет»



Декан факультета туризма и сервиса

С.М. Романов.

«30» 08. 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация питания в гостиничных комплексах

Шифр и направление подготовки	<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
Квалификация (степень) выпускника	<u>бакалавр</u>
Профиль подготовки бакалавра	<u>Гостиничная деятельность</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Выпускающая кафедра	<u>Гостиничного и ресторанного бизнеса</u>
Кафедра-разработчик рабочей программы	<u>Гостиничного и ресторанного бизнеса</u>

Год набора: 2019

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	КРЗ	Форма промежуточного контроля (экс./зачет)
ОФО								
4	144/4	30	14	-	73	+/-	-	Экзамен (27)
Итого:	144/4	30	14	-	73	+/-	-	Экзамен (27)

Сочи 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, утвержденного приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 № 515.

Рабочую программу составила: Юдина Т.А.
Юдина Т.А., д.социол.н., профессор кафедры ГиРБ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании кафедры Гостиничного и ресторанного бизнеса

Протокол № 1 от «22» 08 2019 г.

Заведующий кафедрой ГиРБ

Е.В. Корягина

Е.В. Корягина

Руководитель ОПОП

Е.В. Корягина

Е.В. Корягина

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления «Гостиничное дело»

Протокол № 4 от «26» 08 2019 г.

Председатель УМСН

Е.В. Корягина

Е.В. Корягина

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям
Отдел качества образования и
методического обеспечения

С.В. Сидоров Александров И.В.

РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 31.08.2020г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

5.3 Особенности преподавания дисциплины

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 30.08.2021г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:



Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__»__20__г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «11» июля 2022 г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-2 считать ПК-2;

Заведующий кафедрой


подпись

Сердюкова Н.К.
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «_» _____ 20___г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «_» _____ 20___г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПИИ ВО 3—.....	5
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.1 Тематический план дисциплины.....	8
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	15
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.....	17
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	18
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине.....	18
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	19
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	19
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	19
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» является формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков по организации процесса обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей в гостеприимных комплексах.

Основными задачами дисциплины являются:

- изучение нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг;
- получение первичных теоретических знаний и практических навыков по основным положениям осуществления контроля обслуживания.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

43.03.03 Гостеприимная деятельность

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

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
Профессиональные компетенции, разработанные вузом			
	ПКУВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Организация гостиничного дела, основы делового этикета и индустрии гостеприимства, основы международного протокола	Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях, организация обслуживания событийных мероприятий в гостеприимном бизнесе, технология гостеприимной деятельности, аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства, маркетинг гостиничных услуг, реклама и PR в индустрии гостеприимства, имиджология, организация барного

дела,
организация
ресторанного дела

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» студент должен обладать знаниями, умениями и навыками согласно табл. 2.

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения			
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Профессиональные компетенции, разработанные вузом			
	ПКУВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПКУВ-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и совместности системы классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	<u>Знать:</u> классификацию предприятий общественного питания, в том числе, в структуре гостиничных комплексов; нормативно-правовые акты в сфере общественного питания (З-ПКУВ-2.1) <u>Уметь:</u> анализировать результаты деятельности в сфере сервиса; осуществлять контроль качества процесса сервиса в ресторанном бизнесе; использовать нормативно-правовые акты в профессиональной деятельности (У-ПКУВ-2.1) <u>Владеть:</u> навыками организации обслуживания в сфере ресторанного бизнеса на основе нормативно-правовых актов (Н-ПКУВ-2.1).
		ПКУВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	<u>Знать:</u> нормативные документы и требования, применяемые к разработке внутренних регламентов и стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе (З-ПКУВ-2.2) <u>Уметь:</u> применять нормативные документы и требования при разработке внутренних регламентов и стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе (У-ПКУВ-2.2) <u>Владеть:</u> профессиональными компетенциями стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе при разработке внутренних регламентов и стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе (Н-ПКУВ-2.2).

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		ПКУВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	<p>Знать: этапы и порядок организации процесса качественного обслуживания потребителей в ресторанным бизнесе гостиничного комплекса; (З-ПКУВ-2.3)</p> <p>Уметь: использовать нормативно-правовые акты сферы услуг в процессе обслуживания потребителей общественного питания (У-ПКУВ-2.3)</p> <p>Владеть: навыками организации контроля выполнения сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей в ресторанным бизнесе (В-ПКУВ-2.3)</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа,

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	ОФО				Контраль
			Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
1	Классификация предприятий общественного питания	10	4	2	-	4	
2	Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах	10	4	2	-	4	
3	Организация обслуживания потребителей в пути следования пассажирского транспорта	10	4	2	-	4	
4	Материально-техническая база предприятий общественного питания	6	2	-	-	4	
5	Виды и анализ меню	10	4	2	-	4	
6	Виды банкетов. Особенности их организации	7	2	-	-	5	

7	Особенности национальной кухни	10	4	2	-	4	
8	Нетрадиционное питание.	8	2	2	-	4	
9	Экономические показатели в общественном питании	10	4	2	-	2	
	Курсовая работа	36				36	
	Экзамен	27					27
	ИТОГО:	144	30	14	-	73	27

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Классификация предприятий общественного питания	4	Роль и задачи курса. Характеристика предприятий общественного питания в том числе в структуре гостиничных комплексов. Классификация услуг предприятий общественного питания.	З - ПКУВ-2.1	[1-5]
2	Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах	4	Организация питания в гостиничных комплексах. Организация обслуживания потребителей по принципу «шведский стол». Организация кофе-брейков в рамках проведения различных конференций.	З - ПКУВ-2.1 З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3	[1-5]
3	Организация обслуживания потребителей в пути следования пассажирского транспорта	4	Организация питания и обслуживания в пути следования пассажирского транспорта: на крупных лайнерах, железнодорожном транспорте и авиа перевозках	З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3	[1-5]
4	Материально-техническая база предприятий общественного питания	2	Формирование материально-технической базы ресторанов и баров в зависимости от класса и специализации. Виды и характеристика торговых помещений ресторанов и баров. Оборудование залив.	З - ПКУВ-2.1 З - ПКУВ-2.3	[1-5]
5	Виды и анализ меню	4	Информация для потребителей. Основные принципы составления меню. Виды меню. Прейскурант покупной продукции. Карты вин.	З - ПКУВ-2.3	[1-5]
6	Виды банкетов. Особенности их организации	2	Классификация приемов и банкетов. Особенности обслуживания. Банкет с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием. Банкет фуршет. Банкет коктейль. Обслуживание праздничных вечеров. Кейтеринг.	З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3	[1-5]
7	Особенности национальной кухни	4	Организация питания иностранных туристов. Особенности питания различных национальностей, определение набора продуктов, составление меню с учетом культуры и религии.	З - ПКУВ-2.3	[1-5]
8	Нетрадиционное питание	2	Вегетарианское питание: сыроеды, вегетарианцы и полу вегетарианцы; раздельное питание	З - ПКУВ-2.3	[1-5]
9	Экономические показатели в общественном питании	4	Определение ценовой политики на предприятии питания, выделение различной цены на продукцию собственного производства и на	З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3	[1-5]

			покупные товары, определение среднего чека в ресторанным бизнесе и определении загрузки торгового зала.		
Итого:		30			

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Классификация предприятий общественного питания	2	Получение тем для выполнения индивидуальных заданий (поиск материала по определенной проблеме). Работа с учебной и справочной литературой по дисциплине	У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3	[1-5]
2	Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах	2	Устный опрос по Теме 1, презентации докладов с их обсуждением	У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКРВ-2.3	[1-5]
3	Организация обслуживания туристических групп в пути следования пассажирского транспорта	2	Устный опрос по Теме 2, закрепление учебного материала по Теме 3, презентации докладов с их обсуждением	У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3	[1-5]
4	Виды и анализ меню	2	Устный опрос по Темам 3 и 4, закрепление учебного материала по Темам 4, презентации докладов с их обсуждением	У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3	[1-5]
5	Особенности национальной кухни	2	Устный опрос по Темам 5 и 6, закрепление учебного материала по Темам 6, презентации докладов с их обсуждением	У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.3	[1-5]
6	Национальное питание.	2	Устный опрос по Теме 7, закрепление учебного материала по Теме 8, презентации докладов с их обсуждением	У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.3	[1-5]
7	Экологические показатели в общественном питании	2	Решение практических задач. Работа с учебной и справочной литературой	У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3	[1-5]
Итого:		14			

4.1.3 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Объем, часов	Вид СРС	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Классификация предприятий	4	Проработка студентами теоретического материала	З - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2	[1-5]

	общественного питания		по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций.	У - ПКУВ-2.3 П - ПКУВ-2.1		
2	Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах	2	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания	З - ПКУВ-2.1 З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3 У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3 Н - ПКУВ-2.1 Н - ПКУВ-2.2 П - ПКУВ-2.3	[1-5]	
3	Организация обслуживания потребителей в пути следования пассажирского транспорта	4	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания	З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3 У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3 Н - ПКУВ-2.2 П - ПКУВ-2.3	[1-5]	
4	Материальпо-техническая база предприятий общественного питания	4	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания	З - ПКУВ-2.1 З - ПКУВ-2.3 У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3 Н - ПКУВ-2.3	[1-5]	
5	Виды и анализ меню	4	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания	З - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3 Н - ПКУВ-2.1 П - ПКУВ-2.2 П - ПКУВ-2.3	[1-5]	
6	Виды багетов. Особенности их организация	3	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания	З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3 У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3 Н - ПКУВ-2.1 Н - ПКУВ-2.2 Н - ПКУВ-2.3	[1-5]	
7	Особенности папюальной кухни	4	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания	З - ПКУВ-2.3 У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.3 Н - ПКУВ-2.2 Н - ПКУВ-2.3	[1-5]	
8	История	2	Проработка студентами	З - ПКУВ-2.3	[1-5]	

	ос питания.		теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентаций доклада и индивидуального задания	У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.3 П - ПКУВ-2.2 Н - ПКУВ-2.3		
9	Экономические показатели в общественном питании	4	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка к зачету	З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3 У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3 П - ПКУВ-2.1 Н - ПКУВ-2.2 П - ПКУВ-2.3	[1-5]	
10	Курсовая работа	36	Выполнение курсовой работы	З - ПКУВ-2.1 З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3 У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3 П - ПКУВ-2.1 Н - ПКУВ-2.2 Н - ПКУВ-2.3	[1-5]	
Итого:		73				

4.1.5 Интерактивные формы занятий:

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые ЗУН	Объем в часах
лекционные занятия	Классификация предприятий общественного питания	• проблемная лекция • лекция-беседа • лекция-экскурсия	З - ПКУВ-2.1	2
	Организация обслуживания потребителей в пути следования пассажирского транспорта	• проблемная лекция • лекция-беседа • лекция-экскурсия	З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3	2
	Виды банкетов, Особенности их организации	• проблемная лекция • лекция-беседа • лекция-экскурсия	З - ПКУВ-2.2 З - ПКУВ-2.3	2
	Особенности национальной кухни	• проблемная лекция • лекция-беседа • презентация папюановой кухни	З - ПКУВ-2.3	2
практические занятия	Классификация предприятий общественного питания	• Дискуссия • Презентация	У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3	2

Организация обслуживания потребителей в гостиничном комплексе	<ul style="list-style-type: none"> • Дискуссия • Презентация 	<ul style="list-style-type: none"> У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКРВ-2.3 	2
Виды и анализ меню	<ul style="list-style-type: none"> • Дискуссия • Презентация 	<ul style="list-style-type: none"> У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.2 У - ПКУВ-2.3 	2
Особенности национальной кухни	<ul style="list-style-type: none"> • Дискуссия • Презентация 	<ul style="list-style-type: none"> У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.3 	2
Нетрадиционное питание	<ul style="list-style-type: none"> • Дискуссия • Презентация 	<ul style="list-style-type: none"> У - ПКУВ-2.1 У - ПКУВ-2.3 	2
Итого:			18

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Башин Ю. Б. Кейтеринг : учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телешченкова - Москва : Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2015. - 126 с. - ISBN 978-5-9558-0424-8. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/502139> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.– Загл. с экрана.
2. Быстров С. А. Техпология и организация ресторатного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров, – Москва : ИНФРА-М, 2019. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/999911> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Денисович Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осищенко, – Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. – 178 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/55904.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Джум Т. А. Современные формы обслуживания в ресторатном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, П. М. Зайко - Москва : Магистр, ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. URL: <http://znanium.com/catalog/product/504888> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.– Загл. с экрана.
5. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, П. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. П. П. Маевского. – Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. – 211 с. – 978-5-93252-325-4. URL: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

4.2.3 Нормативные документы

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 9 января 1996 г. №2-ФЗ);
2. Федеральный закон «О лицензировании отдельных видов деятельности» от 8 августа 2001 г. №128-ФЗ.
3. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к условиям (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 октября 2014 г. N 1393-ст);
4. ГОСТ Р 53423—2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 ноября 2009 г. N 496-ст);
5. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 Услуги общественногo питания предприятия общественного питания классификация и общие требования. (дата введения 01.01.2016г.)

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. Сочи. [2017-]. – URL: <http://lib.sgu.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.
10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

Зав.библиотекой



подпись



ФИО

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме устного опроса, презентаций докладов (по результатам выполнения индивидуальных заданий). Форма промежуточной аттестации – выполнение курсовой работы, 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 устному опросу;
- темы докладов для индивидуального задания;
- темы курсовой работы;
- вопросы к экзамену
- экзаменационные билеты.

Вопросы, выносимые на экзамен

1. Характеристика предприятий питания. ГОСТ – 2016.
2. Характеристика услуг предприятий питания. ГОСТ – 2016.
3. Характеристики отдельных типов
4. Предприятия общественного питания за рубежом
5. Разработка концепции ресторана
6. Позиционирование будущего ресторана
7. Классы ресторанов, их характеристика и специализация
8. Характеристика баров и их виды
9. Виды и характеристика торговых помещений ресторанов и баров
10. Оборудование залов
11. Бары при ресторане
12. Столовая посуда, приборы и белье. Их назначение и использование
13. Сервировка стола
14. Организация работы договорных цехов
15. Организация работы горячего цеха
16. Организация работы холодного цеха
17. Виды меню
18. Прейскурант покупки продукции. Карта виш
19. Культура обслуживания
20. Классификация приемов и банкетов. Особенности обслуживания
21. Банкет с полным обслуживанием официантами
22. Банкет за столом с частичным обслуживанием
23. Банкет – фуршет
24. Банкет – коктейль
25. Кофе – break, банкет – чай, фондю
26. Обслуживание по типу «шведского стола»
27. Обслуживание по типу сырной тележки
28. Обслуживание праздничных вечеров
29. Организация кейтерингового обслуживания
30. Факторы, влияющие на условия труда обслуживающего персонала
31. Разделение и кооперация труда работников залов
32. Общие требования к обслуживающему персоналу согласно действующим стандартам
33. Формирование профессиональной команды в ресторане
34. Характеристика шоу программы
35. Организация питания иностранных туристов

5. УСЛОВИЯ ОСВОТЛІІА И РЕАЛІЗАЦІІ ДІСЦІПЛІНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Комплексе рекомендаций и рекомендаций, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют рекомендации по проведению лекционных занятий, практических занятий и самостоятельной работы студента.

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и семинарские занятия. В ходе лекций рассматриваются основные области тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения учебной дискуссии, умение аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения. При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах изучаемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их академических мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения.

5.2 Организация самостоятельной работы студента 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 студента осуществляется по трем направлениям:

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

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы включают:

- обеспечение средствами личной учебной техники, программного обеспечения;
- наличие раздаточного материала, комплексов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов и выполнения СРС и т.д.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы;

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений для курсового проектирования; обеспечение средствами вычислительной техники, программного обеспечения; наличие раздаточного материала, комплексов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.д.; обеспечение учебно-методической и справочной литературой и т.д.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

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

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (обязательно иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных технических средств; 2) проведение практических занятий с обсуждением конспекта лекции решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;
2. Привлечением нормативных правовых актов, материалов газетной и периодической научной печати;
3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины является участие студентов в решении проблем при проведении лекций, подготовка по вопросам к практическим занятиям, участие в дискуссиях при обсуждении проблемных ситуаций.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины:

При организации занятий, теоретической и промежуточной аттестации с применением лекционной формы обучения к традиционным образовательным технологиям используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

Материально-техническое обеспечение кафедры «Организация гостиничного дела» включает перечень аудиторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Аудитория лекционная аудитория на 60 посадочных мест (ауд.226):
 - Акустическая система (4 колонки – микшерный пульт + усилитель);
 - Микрофон с флажком на штативе;
 - Ноутбук Toshiba Satellite;
 - Мультимедийный проектор "Optima" SMR-120 (стандартный);
 - Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735;
 - Стандартный экран;
 - Интерактивная доска StarBoard 78;
 - Видеоконференция Samsung SV-FOK;
2. Аудитория для проведения практических занятий на 30 посадочных мест (ауд. 204):
 - Ноутбук Toshiba Satellite;
 - Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735;
3. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет (ауд. 216, кафедра УГИС):
 - Компьютер ICP V 1.86 ГГц, 760 МБ RAM (шт.);
 - Сетевой коммутатор 3Сет;
 - Монитор 17" HP;
 - Принтер HP Laser Jet P-2015;
 - Доступ к сети Интернет;

Стандартное лицензионное программное обеспечение

Microsoft Windows 7 Professional, 8 Pro, 8.1 Pro, 10 Pro

Договор бюджетного учреждения №491/12, под от 24.12.2012

Лицензионный договор №0318100046815000030-0003440-01 (06/1 б.т.д) от 13.01.2016,

Срок действия - бессрочная лицензия.

Microsoft Office Professional Plus 2007, 2010, 2013, 2016.

Состав продукта:

Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft

Срок действия - бессрочная лицензия.

Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочее место студента, оснащенное компьютером с доступом в Интернет; предоставляется для работы в электронной образовательной среде.

5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Организация гостиничного дела» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, непостоянно, социально-активные и рефлексивные методы обучения, создания комфортного психофизического климата в студенческой группе или при содействующем влиянии такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникации с преподавателем, а также с другими обучающимися посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, мотивирует учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие групповых решений.

В учебном процессе для повышения уровня осведомленности и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов и форм, адаптированных к различным уровням здоровья обучающихся, наличие необходимой материально-технической оснастки.

Выбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным курсом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для выполнения отведенных заданий.

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Гостиничная деятельность»
АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Организация питания гостиничных комплексов»

дисциплина части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений,
 форма обучения – очная

Составитель аннотации – Юдина Т.А., д.социол.н., профессор кафедры ГиРБ

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков по организации процесса обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей в гостиничных комплексах
Содержание дисциплины	Классификация предприятий общественного питания. Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах. Материально техническая база предприятий общественного питания. Виды и анализ меню. Виды банкетов. Особенности их организации. Особенности национальной кухни. Нетрадиционное питание. Экономические показатели в общественном питании.
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПКУВ -2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений. ПКУВ -2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса. ПКУВ -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	Организация гостиничного дела, основы делового этикета в индустрии гостеприимства, основы международного протокола
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением: 1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам; 2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати; 3. Итерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.
Формы текущего контроля успеваемости	Устный опрос, презентация доклада
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, защита курсовой работы