

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Туризма и сервиса
А.Р. Давыдович

«28» 07 / 2023 год

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УРиКОД
А.В. Иваненко

«10» 08 / 2023 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация питания в гостиничных комплексах

Шифр и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация (степень) выпускника бакалавр
Профиль подготовки: Гостиничная деятельность
Форма заочная

Выпускающая Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год 2023

Курс	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборатор. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
2	144/4	8	2	-	125	-	Экзамен 9
Итого	144/4	8	2	-	125	-	Экзамен 9

Сочи 2023

Лист согласования рабочей программы дисциплины Организация питания в гостиничных комплексах

Рабочую программу составила: Баль Н.В., к.э.н., доцент кафедры ГиРБ

Баль Н.В.
Даль

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий кафедрой

Сердюкова
подпись

Сердюкова Надежда
Константиновна

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

Омшченко
подпись

Омшченко Е.В.
Ф.И.О.

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

Омшченко
подпись

Омшченко Е.В.
Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

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 питания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей в гостиничных 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 питания.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ 43.03.03 Гостиничная деятельность

Дисциплина относится к части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Реклама и PR в индустрии гостеприимства Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Сервисная практика Организация барного 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		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе 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 <u>Уметь</u>: анализировать результаты деятельности в сфере сервиса; осуществлять контроль качества процесса сервиса в ресторанном бизнесе; использовать нормативно-правовые акты в профессиональной деятельности <u>Владеть</u>: навыками организации обслуживания в сфере ресторанного бизнеса на основе нормативно-правовых актов
	ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	<u>Знать</u>: нормативные документы и требования, предъявляемые к разработке внутренних регламентов и стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе <u>Уметь</u>: применять нормативные документы и требования при разработке внутренних регламентов и стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе <u>Владеть</u>: профессиональными компетенциями стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе при разработке внутренних регламентов и стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе

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

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа,

№ темы	Наименование темы дисциплины	ЗФО				
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе. Классификация предприятий общественного питания	6	-	-	-	6
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов	8	2	-	-	6
3	Классификация услуг предприятий общественного питания	6	-	-	-	6
4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	6	-	-	-	6
5	Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах	8	-	-	-	8

6	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	8	-	-		8
7	Материально техническая база предприятий общественного питания	10	2	-	-	8
8	Виды и анализ меню	10	2	-	-	8
9	Организация подачи разного вида меню. Шведский стол	8	-	-		8
10	Виды банкетов. Особенность их организации	8	-	-	-	8
11	Особенности национальной кухни	9	-	2	-	7
12	Особенности зарубежной кухни	7	-	-		7
13	Нетрадиционное питание.	9	-	-	-	9
14	Экономические показатели в общественном питании	12	2	-	-	10
	Контрольная работа	20				20
Экзамен		9				
ИТОГО:		144	8	2	-	125

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов	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
2	Материально техническая база предприятий общественного питания	Формирование материально-технической базы ресторанов и баров в зависимости от класса и специализации. Виды и характеристика торговых помещений ресторанов и баров. Оборудование залов.
3	Виды и анализ меню	Информация для потребителей. Основные принципы составления меню. Виды меню. Прейскурант покупной продукции. Карта вин.
4	Экономические показатели в общественном питании	Определение ценовой политики на предприятии питания, вычисление розничной цены на продукцию собственного производства и на покупные товары, определение среднего чека в ресторанном бизнесе и определение загрузки торгового зала.

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Особенности национальной кухни	Устный опрос, презентации докладов с их

	обсуждением
--	-------------

4.1.3 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе. Классификация предприятий общественного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
3	Классификация услуг предприятий общественного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
5	Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
6	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
7	Материально техническая база предприятий общественного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
8	Виды и анализ меню	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
9	Организация подачи разного вида меню. Шведский стол	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
10	Виды банкетов. Особенность их организации	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
11	Особенности национальной кухни	Проработка студентами теоретического материала по

		конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
12	Особенности зарубежной кухни	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
13	Нетрадиционное питание.	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
14	Экономические показатели в общественном питании	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
	Контрольная работа	Выполнение контрольной работы

4.1.5 Интерактивные формы занятий

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

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия
лекционные занятия	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов	лекция-консультация
лекционные занятия	Материально техническая база предприятий общественного питания	лекция-беседа
лекционные занятия	Виды и анализ меню	лекция-беседа
практические занятия	Особенности национальной кухни	Дискуссия с презентациями

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Башин Ю. Б. Кейтеринг : учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - Москва : Абдель Вахед Э. А. М.. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник : [16+] / Абдель Вахед Э. А. М., В. А. Мендельсон, Л. Н. Абуталипова ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2021. – 204 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. –

URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701229> (дата обращения: 24.07.2023). – Библиогр.: с. 186-189. – ISBN 978-5-7882-3025-2. – Текст : электронный.

2. Гостиничное дело : учебное пособие : [16+] / И. Ф. Игнатъева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под ред. И. Ф. Игнатъевой, И. Н. Чурилиной ; Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена. – Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена (РГПУ), 2020. – 300 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=692467> (дата обращения: 24.07.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8064-2876-0. – Текст : электронный.

3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосибирский государственный технический университет. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 404 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006> (дата обращения: 24.07.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7782-1766-9. – Текст : электронный.

4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512685> (дата обращения: 24.07.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

№	Наименование СПБД
1	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 24.07.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
	Наименование ИИС
1	КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 – . – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
2	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 – . – URL: https://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 24.07.2023). – Текст : электронный.

4.2.1 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 хостелам (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 общественного питания предприятия общественного питания классификация и общие требования. (дата введения 01.01.2016 г.)

4.1.3 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 – . – URL: http://lib.sutr.ru/ (дата обращения: 24.07.2023). – Текст : электронный.
2	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 24.07.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерные вопросы для подготовки к экзамену:

1. Характеристика предприятий питания. ГОСТ – 2016.
2. Характеристика услуг предприятий питания. ГОСТ – 2016.
3. Характеристика отдельных типов
4. Предприятий 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 доеготовочных цехов

15. Организация работы горячего цеха
16. Организация работы холодного цеха
17. Виды меню
18. Прейскурант покупной продукции. Карта вин
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
36. Организация питания туристов в пути следования пассажирского транспорта
37. Характеристика предприятий быстрого питания
38. Организация питания в санаториях
39. Нетрадиционное питание
40. Экономические показатели в общественном питании

Список тем контрольных работ

1. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Польши.
2. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Армении.
3. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Норвегии.
4. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Испании.
5. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Италии.
6. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Англии.
7. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Японии.
8. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Китая.
9. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Индии.
10. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Франции.
11. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Германии.
12. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Португалии.
13. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Канады.
14. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Мексики.
15. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Грузии.
16. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Австрии.

17. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Венгрии.
18. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Чехии.
19. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Сербии.
20. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Греции.
21. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Египта.
22. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Марокко.
23. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Австралии.
24. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Швейцарии.
25. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Азербайджана.
26. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из США.
27. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Бразилии.
28. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Израиля.
29. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Узбекистана.
30. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Болгарии.
31. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Беларуси.
32. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Казахстана.
33. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Вьетнама.
34. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Турции.
35. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Киргизии.
36. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Эстонии.
37. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Финляндии.
38. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Кувейта.
39. Организация банкета на 30 посадочных мест для туристов из Молдавии.

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен):

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, правильно и точно подтверждает сделанные при решении практических заданий выводы соответствующими нормативными документами, точно и правильно производит расчет показателей, демонстрирует полноту и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно

применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, затрудняется подтвердить сделанные при решении практических заданий выводы хотя бы одним нормативным документом, допускает ошибки при проведении расчетов показателей, неточно использует основные процедуры и действия в предложенном практическом задании.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжать обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Практические занятия и самостоятельная работа студентов осуществляются в соответствии с графиком проведения занятий и самостоятельной работы студентов. Изучение дисциплины завершается экзаменом.

Чтение лекций построено на непосредственном обращении к студентам, живом общении, вовлечении студентов в обсуждение спорных вопросов. Лекционный материал выдается в мультимедийной форме с использованием презентаций и учебного видеоматериала. На первом практическом занятии по дисциплине каждый студент получает индивидуальное задание для выполнения курсовой работы, которая докладывается и обсуждается на практическом занятии.

Самостоятельная работа студентов включает изучение рекомендованной литературы при подготовке к практическим занятиям.

В качестве контрольно-развивающих форм: устный опрос, подготовка и презентация индивидуальной темы доклада.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

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.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Организация питания в

гостиничных комплексах» включает следующие виды работ: изучение и закрепление материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение индивидуального задания, подготовка презентации доклада, подготовка к зачету с оценкой.

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.
 - Практическая/Лабораторная работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.
 - Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.
 - Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.
- Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/ слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).
2. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.
3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:
 - Microsoft Windows.
 - Microsoft Office.
 - Бесплатное ПО, свободно распространяемое: LibreOffice.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются

различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

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 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, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении 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 коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия 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 в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор 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 планом 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 подготовки ответа при прохождении аттестации.

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Гостиничная деятельность»
АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
«Организация питания в гостиничных комплексах»
 дисциплина части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений,
 форма обучения – заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	144/4
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)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений. ПК -2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса. ПК -2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей.
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Основы делового этикета в индустрии гостеприимства; Реклама и PR в индустрии гостеприимства; Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях; Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства; Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе; Сервисная практика; Организация барного дела
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, Консультации
Форма промежуточной аттестации	Экзамен