

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

Организация питания в гостиничных комплексах рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Учебный план 43.03.03_2024_834.plx
43.03.03 Гостиничное дело
Организация и управление гостиничным бизнесом

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе: Виды контроля в семестрах:
экзамены 4
аудиторные занятия 28
самостоятельная работа 79,4
часов на контроль 34,75

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	12	12	12	12
Практические	16	16	16	16
Консультации (для студента)	0,6	0,6	0,6	0,6
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,25	0,25	0,25	0,25
Консультации перед экзаменом	1	1	1	1
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	29,85	29,85	29,85	29,85
Сам. работа	79,4	79,4	79,4	79,4
Часы на контроль	34,75	34,75	34,75	34,75
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.э.н., доцент, Поп Екатерина Николаевна

Рабочая программа дисциплины

Организация питания в гостиничных комплексах

разработана в соответствии с ФГОС:

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

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

кафедра экономики, туризма и прикладной информатики

Протокол от 11.04.2024 протокол № 9

Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра экономики, туризма и прикладной информатики**

Протокол от _____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Куттубаева Тосканай Айтмуқановна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	<i>Цели:</i> Формирование базовых теоретических знаний и практических навыков по технологии и организации услуг питания в туристской индустрии.
1.2	<i>Задачи:</i> - изучение структуры службы питания гостиничных предприятий, ее роли в гостиничном предприятии; - ознакомление с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания; - характеристика видов услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания; - ознакомление с особенностями технологии организации ресторанного бизнеса; - изучение технологий маркетинговой деятельности в отношении услуг питания; - рассмотрение технологий обслуживания посетителей на предприятиях питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	
2.1.2	Организация туристской деятельности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологическая практика
2.2.2	Туристско-рекреационное проектирование
2.2.3	Стандартизация и управление качеством услуг в сфере туризма
2.2.4	Управление конкурентоспособностью туристского предприятия

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ИД-1.ПК-7: Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства

Знать:
- основы ценообразования, основные показатели деятельности предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, особенности их анализа.

Уметь:
- проводить анализ системы ценообразования, тарифной политики организаций и обоснованный выбор систем автоматизации

Владеть:
- навыками разработки ценовой и сбытовой политики организаций, а также мероприятий по их совершенствованию

ИД-2.ПК-7: Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Знать:
- основные подходы и методы, направленные на разработку ценовой и сбытовой политики организации гостеприимства и общественного питания.

Уметь:
- характеризовать методы ценообразования, сбыта услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Владеть:
- навыками разработки каналов сбыта сервисных услуг, расчета базовой цены на услуги предприятий гостеприимства и общественного питания.

ИД-3.ПК-7: Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:
- Виды ценовой и сбытовой стратегии, современные технологии, направленные на формирование цены и сбыта услуг организации гостеприимства и ценообразования;

Уметь:
- Анализировать современные технологии, способствующие совершенствованию сбытовой и ценовой политики;

Владеть:
- Навыками поиска и применения современных технологий формирования ценовой и сбытовой политики, применения интернет-технологий в продвижении услуг предприятий гостеприимства и общественного питания

ИД-4.ПК-7: Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия

Знать:
- способы проведения выбора систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные

показатели деятельности предприятия

Уметь:

- проводить выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия

Владеть:

- навыками проведения выбора систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания.						
1.1	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. /Лек/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
1.2	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Обсуждение вопрос по теме. Подготовка докладов /Пр/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	тест, реферат, вопросы к зачету
1.3	Характеристика и классификация предприятий общественного питания. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. /Ср/	4	12	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
	Раздел 2. Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры						
2.1	Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры /Лек/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
2.2	Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры Вопросы для обсуждения по теме. Выполнение практической работы /Пр/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	тест, реферат, вопросы к зачету
2.3	Технология работы службы питания в гостиничном предприятии как необходимого элемента инфраструктуры /Ср/	4	12	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
	Раздел 3. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания.						
3.1	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания. /Лек/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	

3.2	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания. Обсуждение вопрос по теме. Подготовка докладов /Пр/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	тест, реферат, вопросы к зачету
3.3	Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и технология обслуживания. /Ср/	4	12	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
Раздел 4. Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития.							
4.1	Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития. /Лек/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
4.2	Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития. Обсуждение вопросов по теме. Подготовка докладов по теме /Пр/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	тест, реферат, вопросы к зачету
4.3	Технология и организация ресторанного бизнеса. Особенности развития. /Ср/	4	11	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
Раздел 5. Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности							
5.1	Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности. Правила оформления меню, структура меню. Детское, диетическое, сезонное меню на предприятиях общественного питания /Лек/	4	1	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
5.2	Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности Обсуждение вопрос по теме. Подготовка докладов /Пр/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	тест, реферат, вопросы к зачету
5.3	Меню и карта вин как главные элементы маркетинговой деятельности /Ср/	4	8	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
Раздел 6. Организация специальных форм обслуживания посетителей							
6.1	Организация специальных форм обслуживания посетителей. Банкетное обслуживание. Кейтеринг - прогрессивная форма ресторанного обслуживания /Лек/	4	1	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
6.2	Организация специальных форм обслуживания посетителей Обсуждение вопрос по теме. Подготовка докладов /Пр/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	тест, реферат, вопросы к зачету
6.3	Организация специальных форм обслуживания посетителей /Ср/	4	12	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
Раздел 7. Технология и организация барной деятельности							
7.1	Технология и организация барной деятельности. Классификация баров с их краткой характеристикой: пивной бар, молочный бар, коктейль-бар. Виды барного обслуживания. Основные направления в назначении оборудования и инвентаря для баров. /Лек/	4	2	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	

7.2	Технология и организация барной деятельности Обсуждение вопрос по теме. Подготовка докладов /Пр/	4	4	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	тест, реферат, вопросы к зачету
7.3	Технология и организация барной деятельности /Ср/	4	12,4	ИД-1.ПК-7	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	
Раздел 8. Консультации							
8.1	Консультация по дисциплине /Конс/	4	0,6	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-3.ПК-7 ИД-4.ПК-7		0	
Раздел 9. Промежуточная аттестация (экзамен)							
9.1	Подготовка к экзамену /Экзамен/	4	34,75	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-3.ПК-7 ИД-4.ПК-7		0	
9.2	Контроль СР /КСРАТТ/	4	0,25	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-3.ПК-7 ИД-4.ПК-7		0	
9.3	Контактная работа /КонсЭк/	4	1	ИД-1.ПК-7 ИД-2.ПК-7 ИД-3.ПК-7 ИД-4.ПК-7		0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины Технология и организация услуг питания.
2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов к зачету, а также тестов, заданий, вопросов по темам и разделам, тем рефератов.

5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Примерные тесты для входного контроля:

1. Услуги по организации досуга включают:

1. Услуги питания
2. Услуги изготовления кулинарной продукции
3. Организацию музыкального обслуживания
4. Организацию проведения концертов
5. Предоставление газет, журналов
6. Организацию танцевальной программы

2. Методы обслуживания:

1. Самообслуживание
2. Обслуживание официантами
3. Обслуживание барменами
4. Через автоматы
5. Кассиром
6. Столы саморасчета

3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания:

1. Саморасчет
2. Предварительный расчет
3. Непосредственный расчет
4. Последующий расчет
5. Оплата после приема пищи
6. Через официанта

4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

1. Меню дежурных блюд

2. Комплексное меню
3. Меню заказных блюд
4. Банкетное меню
5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
6. Меню дневного рациона питания
5. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:
 1. Французский
 2. Русский
 3. Немецкий
 4. Американский
 5. Английский
 6. Все вышеперечисленные
6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:
 1. 1 официант на 2-4 человека
 2. 1 официант на 4-6 человек
 3. 1 официант на 6-8 человек
 4. 1 официант на 8-10 человек
 5. 1 официант на 10-12 человек
 6. 1 официант на 12-14 человек
7. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:
 1. 1 официант на 2-4 человека
 2. 1 официант на 4-6 человек
 3. 1 официант на 6-8 человек
 4. 1 официант на 8-10 человек
 5. 1 официант на 10-12 человек
 6. 1 официант на 12-14 человек
8. Банкеты, для которых не накрывают столы:
 1. Дипломатический прием
 2. Банкет-чай
 3. Кофе-брейк
 4. Банкет-фуршет
 5. Банкет-коктейль
 6. Банкет с частичным обслуживанием официантов
9. Банкеты, которые проводят «стоя»:
 1. Дипломатический прием
 2. Банкет-чай
 3. Кофе-брейк
 4. Банкет-фуршет
 5. Банкет-коктейль
 6. Банкет с частичным обслуживанием официантов
10. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:
 1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
 2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
 3. Наличие постоянного контингента посетителей
 4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
 5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
 6. Особый режим работы

Примерные тесты для текущей аттестации 1

1. Методы обслуживания:
 - 1) самообслуживание;
 - 2) обслуживание официантами;
 - 3) комбинированный;
 - 4) все ответы верны.
2. Формы обслуживания:
 - 1) столы саморасчета;
 - 2) реализация продукции через автоматы;
 - 3) по типу «шведского стола»;
 - 4) отпуск скомплектованных обедов;
 - 5) все ответы неверны.
3. По способу расчета с потребителями различают самообслуживания:
 - 1) саморасчет;
 - 2) предварительный расчет;
 - 3) непосредственный расчет;
 - 4) последующий расчет;
 - 5) оплата после приема пищи;

- б) все ответы верны.
4. Методы обслуживания:
- 1) самообслуживание;
 - 2) обслуживание официантами;
 - 3) комбинированный;
 - 4) все ответы верны.
5. Формы обслуживания:
- 1) столы саморасчета;
 - 2) реализация продукции через автоматы;
 - 3) по типу «шведского стола»;
 - 4) отпуск скомплектованных обедов;
 - 5) все ответы неверны.
6. По способу расчета с потребителями различают самообслуживания:
- 1) саморасчет;
 - 2) предварительный расчет;
 - 3) непосредственный расчет;
 - 4) последующий расчет;
 - 5) оплата после приема пищи;
 - 6) все ответы верны.
7. Предприятия общественного питания выполняют функции:
- 1) производство кулинарной продукции;
 - 2) реализация кулинарной продукции;
 - 3) организация потребления кулинарной продукции;
 - 4) все ответы верны.
8. Услуги общественного питания должны отвечать:
- 1) требованиям безопасности и экологичности;
 - 2) требованиям эргономичности;
 - 3) требованиям эстетичности;
 - 4) целевому назначению;
 - 5) все ответы верны.
9. Требования эргономичности - это соответствие условий обслуживания:
- 1) гигиеническим требованиям;
 - 2) антропометрическим требованиям;
 - 3) физиологическим требованиям;
 - 4) все ответы верны.
10. Услуги по организации досуга включают:
- 1) услугу питания;
 - 2) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции;
 - 3) организацию музыкального обслуживания;
 - 4) организацию проведения концертов;
 - 5) предоставление газет, журналов;
 - 6) все ответы верны.
11. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:
- 1) наличие современной материально-технической базы;
 - 2) ассортимент и качество продукции;
 - 3) внедрение прогрессивных форм обслуживания;
 - 4) профессиональное мастерство персонала;
 - 5) уровень рекламно-информационной работы;
 - 6) характер предоставляемых услуг;
 - 7) все ответы верны.
12. Методы обслуживания:
- 1) самообслуживание;
 - 2) обслуживание официантами;
 - 3) комбинированный;
 - 4) все ответы верны.

Примерные тесты для текущей аттестации 2

1. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?
- А. Бар
 - В. Кафе
 - С. Ресторан
 - Д. Закусочная
 - Е. Ларек
2. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?
- А. Организация питания
 - В. Кулинарные цеха
 - С. Складское помещение

- Д. Все ответы верны
Е. Коридорные помещения
3. Где не рекомендуется хранить продукты?
А. В коридорах на разгрузочных площадках
В. Складских помещениях
С. В складе
Д. В холодильнике
Е. В Цехах
4. Где организуют овощные цеха?
А. На ПОП большой и средней мощности
В. На ПОП малой мощности
С. На больших организациях
Д. В Кафе
Е. В ресторанах
5. На какие классы делятся предприятия общественного питания?
А. Люкс первый, второй
В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий
С. Первый, Второй
Д. Второй, экстра
Е. Третий
6. Перечислите виды торговых залов?
А. Закрытые, полузакрытые, открытые сады
В. Заготовочные
С. Закрытые сады
Д. Полузакрытые
Е. Открытые
7. Торговый зал это?
А. Помещения для складов
В. Помещения для людей.
С. Помещения для развлечений
Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
Е. Помещения для детей
8. На сколько помещений разделяется моечная?
А. 3
В. 4
С. 10
Д. 1
Е. 2
9. Метрдотель-это?
А. Официант
В. Главный по кухне
С. Связующие звено между руководством и посетителями
Д. Все ответы верны
Е. Администратор
10. Перечислите виды торговых залов?
А. Закрытые, полузакрытые, открытые сады
В. Заготовочные
С. Закрытые сады
Д. Полузакрытые
Е. Открытые
11. Из каких материалов используют посуду для сервировки стола
а. хрустальную, металлическую и пластмассовую
б. только фарфоровую и стеклянную
в. фарфоровую, стеклянную, хрустальную, металлическую, керамическую, деревянную и пластмассовую
г. только металлическую
12. Десертный прибор включает нож, вилку, ложку, предназначен для:
а. холодных закусок
б. горячих закусок
в. десерта
г. только для тортов
13. Длина столового ножа примерно равна:
а. диаметру столовой тарелки
б. диаметру пирожковой тарелки
в. длине вилки и ложки
14. Рыбная вилка более плоская по сравнению со столовой и:
а. имеет углубленный зуб, при помощи которого легко извлекать выступающие

- рыбьи косточки
- б. отличаются большими по отношению к другим приборам размерами
- в. предназначен для всех видов холодных блюд и закусок
15. Закусочные приборы подают:
- а. к некоторым горячим закускам
- б. к холодным блюдам и закускам всех видов (в том числе и рыбным) и некоторым горячим закускам
- в. только к горячим блюдам
16. Какого столового прибора не существует:
- а. лопатка для икры
- б. ложка разливательная
- в. щипцы для мороженого
- г. лопатка паштетная
17. Слово «сервировка» имеет два значения: (2 правильных варианта)
- а. накрытие стола скатертью
- б. Подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю (расстановка посуды в известном порядке)
- в. расстановка бокалов, стаканов и тарелок
- г. Совокупность предметов, предназначенных для этой цели (посуда, столовое белье, приборы и пр.)
18. Сервировка может быть:
- а. столы не сервируют
- б. по требованию посетителя
- в. предварительной; дополнительной.
19. Предварительная сервировка выполняется
- а. официантами, как правило, в зависимости от меню принятого заказа
- б. официантами в процессе подготовки зала к обслуживанию и включает минимальное количество предметов
- в. поварами в зависимости от меню
20. Столовые приборы размещают:
- а. справа от пирожковой тарелки
- б. сверху над центральной тарелкой
- в. справа и слева от центральной тарелки.

Оценка по тесту выставляется пропорционально доле правильных ответов: 90-100% - оценка «отлично» 80-89% - оценка «хорошо» 70-79% - оценка «удовлетворительно» Менее 70% правильных ответов – оценка «неудовлетворительно»

5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

1. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика. Приведите варианты меню континентального и американского завтраков.
2. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню. Приведите вариант меню бизнес-ланча и бранча.
3. Виды условий питания, предоставляемых гостиничными предприятиями, их характеристика (ВВ, НВ, НВ и т.д.).
4. Гастрономические особенности питания разных народов.
5. Концепция деятельности доготовочных цехов.
6. Концепция деятельности заготовочных цехов.
7. Методы обслуживания потребителей, их характеристика. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.
8. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания в гостинице.
9. Назначение и принципы составления меню.
10. Организация диетического питания.
11. Организация досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.
12. Организация питания иностранных туристов.
13. Организация работы службы обслуживания питанием в номер.
14. Организация самообслуживания в предприятиях питания. Современные формы самообслуживания, их применение в гостиничном сервисе.
15. Особенности организации кейтеринга (на примере конкретного предприятия).
16. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
17. Пищевые религиозные обряды и особенности организации питания верующих или паломников.
18. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.
19. Структура и организация работы банкетной службы в гостинице (ресторане).
20. Структура службы питания в гостинице, взаимосвязь с другими службами.
21. Традиции питания разных народов и особенности организации питания иностранных туристов в гостинице.
22. Экономические показатели в общественном питании.

Критерии оценки:

– «Зачтено», повышенный уровень: работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема реферата, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению.

«Зачтено», пороговый уровень: основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты, например, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, объем реферата выдержан более чем на 50%, имеются упущения в оформлении.

«Не зачтено», уровень не сформирован: тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформлении работы, работа списана; реферат студентом не представлен.

5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации**Вопросы к зачету с оценкой**

1. Охарактеризуйте факторы, которые лежат в основе классификации предприятий общественного питания.
2. Приведите классификацию предприятий общественного питания
3. Характеристика доготовочных предприятий
4. Характеристика заготовочных предприятий.
5. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
6. Концепции ресторанного бизнеса
7. Характерные особенности сети ресторанов.
8. Кейтеринг и его виды
9. Роль службы питания в гостиничном бизнесе.
10. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях.
11. Виды завтраков.
12. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.
13. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
14. Концепции деятельности предприятий быстрого обслуживания.
15. Меню: понятие, виды, характеристика.
16. Карта вин: структура и содержание
17. Правила подбора вин и блюд.
18. Классификация и характеристика баров.
19. Характеристика коктейль-бара.
20. Виды барного обслуживания
21. Виды оборудования и инвентаря для услуг общественного питания.
22. Специальные формы обслуживания посетителей.
23. Организация работы кулинарного цеха.
24. Маркетинговые технологии продвижения продукции в сфере услуг питания.

Шкала оценивания: – оценка «отлично» выставляется студенту, если студент не только глубоко и прочно усвоил весь программный материал, но и проявил знания, выходящие за его пределы, почерпнутые из дополнительных источников (учебная литература, научно-популярная литература, научные статьи и монографии, сборники научных трудов и интернет-ресурсы и т. п.); умеет самостоятельно обобщать программный материал, не допуская ошибок, проанализировать его с точки зрения различных школ и взглядов; увязывает знания с практикой; приводит примеры, демонстрирующие глубокое понимание материала или проблемы; – оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент твердо знает программный материал, грамотно и последовательно его излагает, увязывает с практикой, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы; – оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент усвоил только основной программный материал, но не знает отдельных положений, в ответе допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала; – оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не знает значительной части основного программного материала, в ответе допускает существенные ошибки, неправильные формулировки.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016	http://www.iprbookshop.ru/62516.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1: учебное пособие	Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015	http://www.iprbookshop.ru/55904.html
Л2.2	Мазанкова Т.В.	Государственное регулирование рынка услуг общественного питания: монография	Саратов: Вузовское образование, 2017	http://www.iprbookshop.ru/66625.html
Л2.3	Кустова И.А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: конспект лекций	Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015	http://www.iprbookshop.ru/90668.html
Л2.4	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44975.html

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MS Office
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.3	MS WINDOWS
6.3.1.4	NVDA
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	LibreOffice
6.3.1.7	MS Windows
6.3.1.8	РЕД ОС

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.3	КонсультантПлюс

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	дискуссия	
	проблемная лекция	
	доклад	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
136 А1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, компьютер, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна

317 A2	Компьютерный класс, класс деловых игр, центр (класс) деловых игр, класс имитации деятельности предприятия, лаборатория имитации деятельности предприятия, учебно-тренинговый центр (лаборатория), лаборатория информационно-коммуникативных технологий. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна
136 A1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, компьютер, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна
317 A2	Компьютерный класс, класс деловых игр, центр (класс) деловых игр, класс имитации деятельности предприятия, лаборатория имитации деятельности предприятия, учебно-тренинговый центр (лаборатория), лаборатория информационно-коммуникативных технологий. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Интерактивная доска с проектором, экран, подключение к интернету, ученическая доска, презентационная трибуна

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические указания по самостоятельной работе студента

Самостоятельная работа призвана способствовать развитию у студентов творческих навыков, инициативы, умению организовать свое время.

При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо изучить теоретический материал, представленный в рекомендуемой литературе, творчески его переработать и представить его для отчета в форме, рекомендованной планом самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студента должна быть полной, раскрывающей уровень освоения студентом той или иной темы и грамотно оформленной, показывающей творческий и инициативный подход студента к выполнению задания.

Выполненные задания проверяются преподавателем и оцениваются в баллах.

В рамках плана самостоятельной работы по данной дисциплине предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

- подготовка к практическим занятиям. Такая подготовка предусматривает самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, лекционного материала и подготовку ответов на вопросы и выполнение заданий по теме практического занятия;
- подготовка к зачету предусматривает самостоятельную подготовку студента по вопросам к зачету, которые представлены в рабочей программе дисциплины;
- выполнение различных практических работ.

Методические указания по подготовке докладов:

Доклад – это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично.

Отличительными признаками доклада являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность доклада;
- четкие формулировки и сотрудничество докладчика и аудитории;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Этапы подготовки доклада:

- выбор темы доклада;

- подбор и изучение наиболее важных учебных, научных работ по данной теме, нормативных правовых актов;
- анализ изученного материала, выделение наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений;
- составление плана доклада;
- написание текста доклада с соблюдением требований научного стиля.

Структура доклада:

1. Вступление, в котором указываются: тема доклада; цель (основная идея) доклада; связь данной темы с другими темами; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; актуальность, проблематика темы, современная оценка предмета изложения; краткий обзор изученной литературы по данной теме и т.п.
 2. Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели и заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.
 3. Заключение, в котором: подводятся итоги, формулируются выводы; подчеркивается значение рассмотренной проблемы;
- выделяются основные проблемы, пути и способы их решения и т.п.