

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Бардирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2023 10:48:24
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f6289ac98813e502697784

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ОБРАЗОВАНИИ**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Модуль «Организация гостиничной деятельности»

по дисциплине

Б1.В.01.03. Организация питания в гостиничных комплексах

Направление подготовки

43.03.03-"Гостиничное дело"

Профиль подготовки

"Гостиничная деятельность"

Квалификация выпускника

уровень образования

Бакалавр

форма обучения

заочная

Год приема -2023

Грозный, 2023

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

1.1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01.03. Организация питания в гостиничных комплексах относится к обязательным дисциплинам модуля «Управление в индустрии гостеприимства» образовательной программы 43.03.03. Гостиничное дело профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Данная дисциплина изучается в 5 семестре.

1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель обучения по дисциплине Б1.В.01.03. Организация питания в гостиничных комплексах - является приобретение и развитие у студентов организационных навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы работы в предприятиях общественного питания при гостиничных комплексах.

1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине Управление персоналом в гостиничной индустрии, модуль «Управление в индустрии гостеприимства»

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-2; ОПК-2

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм. УК-2.2. Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели. УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач. УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач.	Знать: Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм Уметь: Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели. Владеть: Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач.

<p>ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя</p> <p>Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
---	---	--

1.4. Объем дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144/4 з.е. (академ. часов)

Таблица 2

Вид учебной работы	Количество академ. часов	
	Очно	Заочно
4.1. Объем контактной работы обучающихся с преподавателем	X	144/4
4.1.1. аудиторная работа	X	8/0,2
в том числе:	X	
лекции	X	2/0,5
практические занятия, семинары, в том числе практическая подготовка	X	6/0,1
лабораторные занятия		
4.1.2. внеаудиторная работа		
в том числе:		
индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
курсовое проектирование/работа		
групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		
4.2. Объем самостоятельной работы обучающихся	X	127/3,5
в том числе часов, выделенных на подготовку к экзамену	X	9/0,25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1. Тематическое планирование дисциплины (модуля):

Таблица 3

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины (модуля)	Общая трудоёмкость в акад. часах		Трудоёмкость по видам учебных занятий (в акад. часах)							
				Лекции		Практ. занятия		Лаб. занятия		Сам. работа	
		Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно
1	Раздел 1. Особенности организации питания в гостиничных комплексах Особенности организации питания в гостиничных комплексах: особенности организации производства в ресторанах при гостиницах, особенности организации обслуживания в ресторанах при гостиницах, виды рационов питания их краткая характеристика, применяемые формы и методы обслуживания, методы привлечения потребителей	X	144/4	X	2/0,5	X	6/0,1	X	X	X	28/0,7
	<i>Курсовое проектирование/работа</i>	X	X	X		X		X	X	X	X
	<i>Подготовка к экзамену (зачету)</i>	X	9/0,25	X		X		X	X	X	X
	Итого:	X	144/4	X	2/0,5	X	6/0,1	X	X	X	127/3, 58

2.2. Содержание разделов дисциплины (модуля):

Таблица 4

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание дисциплины (дидактические единицы) <i>(для педагогических профилей наполняется с учетом ФГОС основного общего и среднего общего образования)</i>

1.	<p>Тема 1. Характеристика услуг общественного питания и общие требования к ним</p>	<p>1.1 Введение в дисциплину «Организация питания в гостиничном сервисе». Предмет, цель, задачи дисциплины. Изучение правил предоставления услуг питания, методов реализации услуг, средств обеспечения этих услуг. Объекты изучения. Функции общественного питания: экономические, социальные, сервисные. Комплексная гостиничная услуга, элементы ее структуры (граф услуг). Основные разделы курса. Общие принципы функционирования предприятий питания. Законодательная база в области предоставления услуг общественного питания.</p> <p>1.2 Общественное питание. Услуги общественного питания. Термины и определения в области общественного питания (ГОСТ 30602-97/ ГОСТ Р 50647-94). Перечень услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания: социальная адресность; функциональная пригодность; безопасность; эргономичность; эстетичность; информативность; гибкость. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания: экспертный, социологический; органолептический, инструментальный (лабораторный). ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.</p>
2.	<p>Тема 2. Организация деятельности подразделений организации сферы гостеприимства в области питания</p>	<p>2.1 Рынок общественного питания гостиниц Гостиница как рыночное понятие. Гостиничные удобства и услуги как товар. Номера, рестораны, бары, помещения для приемов – основная гостиничная продукция для удовлетворения потребностей конкретного клиента (клиентов разного типа). Источники спроса на гостиницы. Классификация клиентов гостиниц: клиенты отпускники; бизнес- клиенты; прочие клиенты гостиниц. Категории клиентов гостиничных ресторанов и баров. Сегментация рынка по социально-экономическим критериям. Место услуг по предоставлению питания и напитков в структуре комплексной гостиничной услуги.</p> <p>2.2 Общественное питание в гостиницах как отдельная функция: задачи, политика, стратегия, организация Оказание услуг по предоставлению питания и напитков второй основной вид деятельности большинства гостиниц. Функции службы общественного питания в гостинице: предоставление основных услуг; дополнительные услуги. Функциональные зоны: буфет; бар; ресторан; банкетный зал; кухня; отдел закупок; помещение для хранения продуктов. Формы питания в гостинице (основные, дополнительные). Методы (формы) обслуживания туристов при организации питания.</p> <p>2.3 Деятельность служб предприятий питания по организации питания Организация ресторанной деятельности: классификация ресторанов; типы ресторанов; помещения ресторана; оборудование ресторана; соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены персонала; организация производственного контроля; мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Состав и особенности работы обслуживающего персонала службы питания гостиничного ресторана. Организация деятельности кафе, баров, буфетов, банкетных залов, предоставление услуг питания в гостиничных номерах</p>

3.	<p>Тема 3. Современные технологии услуг питания в организациях сферы гостеприимства</p>	<p>услуг питания в организациях сферы гостеприимства 3.1 Сервисное обслуживание гостей на предприятиях питания в сфере гостеприимства Классификация предприятий питания: по контингенту обслуживаемых гостей; по применяемым формам обслуживания; по уровню обслуживания. Виды сервиса: французский; английский; американский; русский; особенности, достоинства и недостатки. Питание – одна из основных услуг в технологии тур обслуживания. Услуги питания в зависимости от режима питания гостей (туристов): завтрак; полный пансион; полупансион; спецпитание; питание для детей и др. Услуги питания по ассортименту питания: комплексное; питание по выбору; по предварительному заказу; банкеты; торжества. Основные и дополнительные требования к туристским предприятиям питания, обеспечивающие высокий уровень сервисного обслуживания. Ресторанный сервис. Буфетное обслуживание. Секция обслуживания номеров. Правила обслуживания в гостиничных номерах. 3.2 Меню – важнейший элемент управления процессами обслуживания гостей на предприятиях питания Понятие меню, ширина и глубина предложения блюд и напитков. Последовательность предложения блюд в меню. Меню напитков. Виды меню: «а ля карте», «табльдот», «дю жур», туристское меню, калифорнийское меню. Порядок составления меню: факторы, учитываемые при составлении меню. Оформление меню. Карта вин. Карта пива. Карта бара. Спецкарта чая. Спецкарта кофе. 3.3 Маркетинг, реклама на предприятии питания в гостиничном сервисе. Культурная среда обслуживания PR-деятельность в гостиничном сервисе. Основные задачи рекламной работы. PR средства, используемые в коллективе предприятия гостинично- ресторанный бизнеса. PR- акции, применяемые в практике гостиничного и ресторанный дела. Корпоративная культура гостиничного предприятия – фактор прямого воздействия на качество конечного продукта (предоставляемого обслуживания). Общие требования к персоналу предприятий общественного питания. Одежда и обувь работников предприятий питания: форменная, специальная или санитарная. Поведение и внешний вид персонала, медицинские требования, униформа.</p>
4.	<p>Тема 4. Организация питания и обслуживания иностранных гостей (туристов)</p>	<p>4.1 Иностраный туризм. Национальные кухни и особенности питания иностранных гостей (туристов) Обобщенная классификация туристских предприятий питания. Типы предприятий питания, используемых в практике организации туристских путешествий. Специальные «планы», касающиеся питания туристов в гостиницах. Варианты организации питания и их международное обозначение</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
1.	Тема 1. Характеристика услуг	Чтение специальной литературы по разделу.

	общественного питания и общие требования к ним	Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
2.	Тема 2. Организация деятельности подразделений организации сферы гостеприимства в области питания	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
3.	Тема 3. Современные технологии услуг питания в организациях сферы гостеприимства	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
4.	Тема 4. Организация питания и обслуживания иностранных гостей (туристов)	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

3.2.1. Основная и дополнительная литература

Таблица 6

Виды литературы	Автор, название литературы, город, издательство, год	Количество часов, указанной литературы Аудит./самост.	Количество обучающихся	Количество экземпляров в библиотеке университета	Режим доступа ЭБ/электронный носитель (CD,DVD)	Обеспеченность обучающихся литературой, (5гр./4гр.)x100%)
1	2	3	4	5	6	7
Основная литература						
1	<i>Николенко, П. Г.</i> Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный //	8/127	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496657	100%

2	<i>Баранов, Б. А.</i> Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-94664-284-2 (Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета). — Текст : электронный //	8/127	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495822	100%
3	<i>Сологубова, Г. С.</i> Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный //	8/127	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488005	100%
Дополнительная литература						
1	Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие / Е. Г. Радыгина. — Екатеринбург : УрГПУ, 2017. — 95 с. — ISBN 978-5-7186-0920-2. — Текст : электронный //	8/127	10		Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/182630	100%
2	<i>Пугачев, В. П.</i> Управление персоналом организации : учебник и практикум для вузов / В. П. Пугачев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 402 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08905-9. — Текст : электронный //	8/127	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493784	100%

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART». <https://www.iprbookshop.ru>
2. Образовательная платформа «Юрайт». <https://urait.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Лань». <https://e.lanbook.com/>

4. МЭБ (межвузовская электронная библиотека) НГПУ. <https://icdlib.nspu.ru/>
5. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU. <https://www.elibrary.ru/>
6. СПС «КонсультантПлюс». <http://www.consultant.ru/>

ОТКРЫТЫЙ РЕСУРС

7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://window.edu.ru/catalog/>
8. Научная электронная библиотека «Киберленинка». <https://cyberleninka.ru/>

3.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

Таблица 7

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования (с указанием кол-ва посадочных мест)	Адрес (местоположение)
Аудитория для проведения лекционных занятий		
Лекционная аудитория - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой 33
Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости		
Компьютерный класс - ауд.	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза, технические средства для отображения мультимедийной или текстовой информации: мультимедиа проектор, экран, акустическая система. Мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест.	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Аудитория для практических занятий - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Помещения для самостоятельной работы		
Читальный зал библиотеки ЧГПУ	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. Количество посадочных мест - 50.	Электронный читальный зал. этаж 2 Библиотечно-компьютерный центр г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля

4.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.

Таблица 8

№	Наименование темы (раздела) с	Код и наименование	Оценочные средства
---	-------------------------------	--------------------	--------------------

п/п	контролируемым содержанием	проверяемых компетенций	текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Характеристика услуг общественного питания и общие требования к ним	УК-2; ОПК-2	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
2.	Тема 2. Организация деятельности подразделений организации сферы гостеприимства в области питания	УК-2; ОПК-2	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
3.	Тема 3. Современные технологии услуг питания в организациях сферы гостеприимства	УК-2; ОПК-2	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
4.	Тема 4. Организация питания и обслуживания иностранных гостей (туристов)	УК-2; ОПК-2	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
	<i>Курсовая работа (проект)</i>	x	x	x
	<i>Учебная практика</i>	x	x	x
	<i>Производственная практика</i>	x	x	x

4.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.2.1. Наименование оценочного средства: *тест*

Примерные вопросы для тестирования

1. К видам иностранного туризма относятся?

- обычный;
- необычный туризм;
- спортивный туризм;
- мотельный туризм.

2. Классы туристических документов:

- «люкс»;
- «внешний»;
- «второй»;
- «экстра».

3. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?

- говядину;
- баранину;
- птицу;
- свинину.

4. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?

- макароны;
- паста; -
- каши.

5. Фуа-гра:

- паштет из печени;
- паштет из мяса;
- паштет из сыра.

6. Определите национальный стиль ресторана

- изобилие драконов, вееров, привалирует красный цвет в интерьере
- Итальянский;
- Белорусский;
- Французский;
- Японский;
- Русский

7. Французский метод подачи блюд предполагает подачу блюд следующим образом:

- в индивидуальной посуде каждому гостю;
- в обнос, т.е. перекладывание официантом (или самим гостем) в индивидуальную тарелку гостя порции банкетного блюда;
- выставление на стол приготовленных в целом виде блюд с приборами для перекладывания;
- с применением приставного столика, на котором официант подготавливает блюда к подаче на виду у посетителей.

8. Русский метод подачи блюд предполагает подачу блюд следующим образом:

- с применением приставного столика, на котором официант подготавливает блюда к подаче на виду у посетителей;
- размещение на столе блюд и изделий в многопорционной посуде с приборами для перекладывания;
- в обнос на многопорционном блюде;
- в индивидуальной посуде каждому гостю.

9. Английский метод подачи блюд предполагает следующее:

- размещение на столе блюд и изделий в многопорционной посуде с приборами для перекладывания;
- с применением приставного столика, на котором официант подготавливает блюда к подаче на виду у посетителей;

- в обнос в многопорционном блюде;
- в индивидуальной посуде каждому гостю.

10. При подаче блюда в индивидуальной посуде официант подходит к гостю _____ от него

- слева;
- справа;
- с любой стороны.

11. При подаче блюда в многопорционной посуде официант подходит к гостю _____ от него

- слева;
- справа;
- с любой стороны.

12. С какой стороны принято наливать напитки гостям за столом

- слева;
- справа;
- не имеет значения.

13. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?

- мексиканской;
- болгарской
- арабской;
- итальянской.

14. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока?

- венгерской;
- испанской;
- арабской;
- итальянской. 1

15. Кухня, какой страны близка к кавказской?

- Индии;
- Кубы;
- Швеции;
- Болгарии.

16. Особенностью, какой кухни является приготовление блюд на свином жире и мучная пассировка?

- американской;
- кубинской;
- венгерской;
- монгольской.

17. Жители, какой страны, используют в приготовлении блюд множество приправ и не пьют минеральную воду?

- США;
- Чехии;
- Англии;
- Индии.

18. В какой стране жители широко употребляют рыбу, морепродукты, рис и овощи, а также не любят ржаной хлеб? –

- Кубе;
- Англии;
- Монголии;
- Испании.

19. В какой стране предпочитают баранину, большинство блюд варят большими кусками и предпочитают чай?

- Венгрии;
- Монголии; -
- Португалии; -
- Иране. 2

0. Какой кухни принадлежит особенность употребления большого количества закусок и колбас, а также подача гарниров отдельно от основных блюд?

- американской;
- болгарской;
- немецкой;
- румынской.

Критерии оценивания результатов тестирования

Уровень освоения	Критерии	Баллы
Максимальный	Выполнены правильно все задания теста (тест зачтен)	2

уровень		
Средний уровень	Выполнено правильно больше половины заданий (тест зачтен)	1
Минимальный уровень	Выполнено правильно меньше половины заданий (тест не зачтен)	0

4.2.2. Наименование оценочного средства: доклад/сообщение

Примерная тематика докладов:

1. История развития ресторанного бизнеса в России.
2. Особенности общественного питания как отрасли сферы услуг.
3. Взаимосвязь отрасли общественного питания с другими отраслями индустрии гостеприимства.
4. Значение организаций общественного питания в реализации задач социальной политики.
5. Национальные кухни, их распространенность в России.
6. Востребованность ресторанных услуг в российском обществе.
7. Зарубежные сети в системе общественного питания на российском рынке.
8. Маркетинговая деятельность в сфере общественного питания.
9. Государственное регулирование общественного питания.
10. Организация услуг питания туристов на транспорте.
11. Организация услуг питания в местах массового отдыха.
12. Организационная структура предприятий общественного питания.
13. Классификация предприятий общественного питания, их характеристика.
14. Размещение предприятий питания в гостиничных комплексах
15. Карта меню, особенности ее составления.
16. Дипломатические приемы и банкеты.
17. Неофициальные приемы и банкеты.
18. Мерчендайзинг в общественном питании.
19. Документальное оформление питания групповых и индивидуальных туристов.
20. Контроль в общественном питании в России и за рубежом.
21. Реклама на предприятиях общественного питания.
22. Русская кухня: индивидуальность и универсальность.
23. Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов.
24. Роль сомелье в повышении качества предоставляемых услуг.
25. Особенности организации винных погребов ресторанов.
26. Менеджер по персоналу: профессиональный подбор и работа с кадрами на предприятиях общественного питания.

27. Организация процесса обслуживания потребителей на предприятии общественного питания формата free-flow.
28. Организация процесса обслуживания потребителей на предприятии общественного питания формата fast-food.
29. Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.
30. Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.
31. PR- сопровождение предприятий общественного питания.
32. Рекламно-сувенирная продукция предприятий общественного питания.
33. Банкетные услуги, особенности их организации.

Критерии и шкалы оценивания доклада/сообщения (в форме презентации):

Таблица 11

Уровень освоения	Критерии	Баллы
Максимальный уровень	<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировано умение выступать перед аудиторией; – содержание выступления даёт полную информацию о теме; – продемонстрировано умение выделять ключевые идеи; – умение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу; – высокая степень информативности, компактность слайдов 	3
Средний уровень	<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрирована общая ориентация в материале; – достаточно полная информация о теме; – продемонстрировано умение выделять ключевые идеи, но нет самостоятельных выводов; – невысокая степень информативности слайдов; – ошибки в структуре доклада; – недостаточное использование научной литературы 	2
Минимальный уровень	<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрирована слабая (с фактическими ошибками) ориентация в материале; – ошибки в структуре доклада; – научная литература не привлечена 	1
Минимальный уровень не достигнут	<ul style="list-style-type: none"> – выступление не содержит достаточной информации по теме; – продемонстрировано неумение выделять ключевые идеи; – неумение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу. 	0

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Представлено в приложении №1.

Автор (ы) рабочей программы дисциплины (модуля):

И.о. зав.каф. экономики и управления

в образовании, к.э.н., доцент

старший преподаватель





Р.С-Э.Юшаева

Х.В. Тайсумова

СОГЛАСОВАНО:

Директор библиотеки



Т.А.Арсатериева

Оценочные средства
для проведения итоговой аттестации по дисциплине
Организация питания в гостиничных комплексах
Направление подготовки
43.03.03 – Гостиничное дело
Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»
Форма обучения: заочная
Год приема: 2023

1. Характеристика оценочной процедуры:

Семестр - 5

Форма аттестации – экзамен

2. Оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Вопросы для итоговой аттестации по дисциплине: Организация питания в гостиничных комплексах

1. Функции общественного питания: экономические, социальные, сервисные.
2. Общие принципы функционирования предприятий питания.
3. Законодательная база в области предоставления услуг общественного питания.
4. Перечень услуг общественного питания.
5. Общие требования к услугам общественного питания. ГОСТ Р 50764-2009.
6. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.
7. Рынок общественного питания гостиниц. Место услуг по предоставлению питания и напитков в структуре комплексной гостиничной услуги. Классификация клиентов гостиниц. Категории клиентов гостиничных ресторанов и баров.
8. Функции службы общественного питания в гостинице: предоставление основных услуг; дополнительные услуги.
9. Функциональные зоны: буфет; бар; ресторан; банкетный зал; кухня; отдел закупок; помещение для хранения продуктов.
10. Формы питания в гостинице (основные, дополнительные).
11. Методы (формы) обслуживания туристов при организации питания.
12. Организация ресторанной деятельности: классификация ресторанов; типы ресторанов.
13. Организация ресторанной деятельности: помещения ресторана; оборудование ресторана.
14. Организация ресторанной деятельности: соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены персонала; организация производственного контроля; мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
15. Состав и особенности работы обслуживающего персонала службы питания гостиничного ресторана.
16. Организация деятельности кафе, баров, буфетов.
17. Организация деятельности банкетных залов.
18. Предоставление услуг питания в гостиничных номерах.
19. Классификация предприятий питания: по контингенту обслуживаемых гостей; по применяемым формам обслуживания; по уровню обслуживания.
20. Виды сервиса: французский; английский; американский; русский; особенности, достоинства, недостатки.

21. Услуги питания по ассортименту питания: комплексное; питание по выбору; по предварительному заказу; банкеты; торжества.
22. Услуги питания в зависимости от режима питания гостей (туристов): завтрак; полный пансион; полупансион; спецпитание; питание для детей.
23. Основные и дополнительные требования к туристским предприятиям питания, обеспечивающие высокий уровень сервисного обслуживания
24. Ресторанный сервис.
25. Буфетное обслуживание.
26. Секция обслуживания номеров. Правила обслуживания в гостиничных номерах.
27. Меню – важнейший элемент управления процессами обслуживания гостей на предприятиях питания. Понятие меню, ширина и глубина предложения блюд и напитков.
28. Последовательность предложения блюд в меню.
29. Меню напитков. Карта вин. Карта пива. Карта бара. Спецкарта чая. Спецкарта кофе.
30. Виды меню: «а ля карте», «табльдот», «дю жур», туристское меню, калифорнийское меню.
31. Порядок составления меню: факторы, учитываемые при составлении меню. Оформление меню.
32. PR-деятельность в гостиничном сервисе.
33. Корпоративная культура гостиничного предприятия – фактор прямого воздействия на качество конечного продукта (предоставляемого обслуживания). Общие требования к персоналу предприятий общественного питания. Одежда и обувь работников предприятий питания: форменная, специальная или санитарная. Поведение и внешний вид персонала, медицинские требования, униформа.
34. Иностраный туризм. Национальные кухни и особенности питания иностранных гостей (туристов).
35. Специальные «планы», касающиеся питания туристов в гостиницах.
36. Варианты организации питания и их международное обозначение.
37. История формирования русской кухни: географические, исторические, религиозные факторы.
38. Популярные блюда русской кухни.
39. Особенности подачи традиционных русских блюд
- 1.1. Структура экзаменационного билета (примерная): билеты на зачете не предусмотрены.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Чеченский государственный педагогический университет»**

«Утверждено»
Зав. кафедрой _____ Р.С-Э.Юшаева
Протокол №__ от «__» _____ 2023г.

БИЛЕТ- № 1

**Экзамен по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах»
направление подготовки 43.03.Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная
деятельность», 1 семестр**

- 1.Ресторанный сервис. Структура и классификация услуг ресторана.
2. Методы, формы, особенности организации обслуживания и предоставления услуг в ресторанах.

3. Критерии и шкала оценивания устного ответа, обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на экзамене (зачете) – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.
2. Ответ на второй вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.

Таблица 13

№ n/n	Характеристика ответа	Баллы
1.	<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.</i>	13-15
2.	<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	10-12
3	<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	7-9
4.	<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	6 и менее

Расчет итоговой рейтинговой оценки

Таблица 14

До 50 баллов включительно	«неудовлетворительно»
От 51 до 70 баллов	«удовлетворительно»
От 71 до 85 баллов	«хорошо»
От 86 до 100 баллов	«отлично»

4. Уровни сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины (модуля)

Таблица 15

Индикаторы достижения компетенции (ИДК)	Уровни сформированности компетенций			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительн о»
	86-100	71-85	51-70	Менее 51

	«зачтено»			«не зачтено»
Код и наименование формируемой компетенции				
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный, развернутый ответ.	Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты	Знает термины определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос	Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.
	Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение	Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны и понятны; допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения	Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.	Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа
	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует	Владеет методикой выполнения стандартных	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие

	<p>полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия</p> <p>качественно даже при выполнении сложных заданий;</p> <p>выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	<p>ответа</p>
<p>ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный, развернутый ответ.</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>

	и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение	задания; поясняющие рисунки и схемы корректны понятны; допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения	при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.	
	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий; выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа

5. Рейтинг-план изучения дисциплины:

РЕЙТИНГ-ПЛАН

по дисциплине/ модулю на семестр

Организация питания в гостиничных комплексах

(название элемента учебного плана)

Направление, профиль подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль Гостиничная деятельность

Курс 3, семестр 5 уч. год 2023 / 2024 гг.

Количество ЗЕ по плану 4

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Количество часов по учебному плану 144, в т.ч. контактная (аудиторная) работа _____, самостоятельная работа _____,

Преподаватель: _____

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

Кафедра: Экономика и управление в образовании

№	Наименование вида деятельности	Сроки	Трудоемкость видов деятельности балл	Всего баллов
1-й текущий контроль: V=6, K1=1; K2=10.				K=10
2-й текущий контроль: V=6, K1=1; K2=10.				K=10
	6-е занятие: 1-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=4. 1. Тестовый контроль; 2. Выполнение контрольной работы по лекциям		2 2	4x2,5=10б
3-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.				K=17
4-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.				K = 17
	16-е занятие: 2-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=			

	4. 1.Тестовый контроль; 2.Выполнение контрольной работы по лекциям		2 2	4x2,5=106
--	--	--	--------	------------------

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ**

Организация питания в гостиничных комплексах
(наименование дисциплины / модуля)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль Гостиничная деятельность

(год набора 2023, форма обучения - заочная)

на 2023 / 2024 учебный год

В рабочую программу дисциплины Организация питания в гостиничных комплексах модуля «Организация гостиничной деятельности» вносятся следующие изменения:

№ п/п	Раздел рабочей программы (пункт)	Краткая характеристика вносимых изменений	Основание для внесения изменений