



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТиС



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТиС



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

**Б.1.В.ДВ.2.2. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА В
РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ**
основной образовательной программы высшего образования – программы
прикладного бакалавриата
по направлению подготовки: 43.03.03. Гостиничное дело
Профиль: Гостиничное дело
Классификация: бакалавриат

Разработчики:

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
Доцент		К.филос.н. Курбанова А.М.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета филиала:
(протокол от 31. 08. 2017г. № 1)

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
Секретарь Совета		к. филос. н. Курбанова А.М.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
Доцент		к. филос. н. Курбанова А.М.



1. Аннотация рабочей программы

Дисциплина «Технология и организация общественного питания в гостинице» является дисциплиной профессионального цикла вариативной части подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Дисциплина реализуется в 2017/2018 учебном году.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с деятельностью службы питания, соответствующей современным стандартам и удовлетворяющей требования потребителя. Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, которые связаны с приобретением необходимых знаний, умений и навыков по организации питания в гостинице, которые в дальнейшем позволят выбрать наиболее рациональные и перспективные подходы к организации и функционированию предприятий питания в индустрии гостеприимства.

Дисциплина направлена на формирование компетенций выпускника:

ПК-4 - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

ПК-5- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости, предусматривающий контроль посещаемости (на лекциях и практических занятиях), устный или письменный опрос на практических занятиях в форме презентаций, докладов, а также эссе и рефератов для проверки усвоения материала, Case-study, контроль результатов выполнения заданий на практических занятиях (ПЗ) по отдельным темам дисциплины, контроль результата выполнения заданий для СРС, текущая аттестация в форме письменного тестирования по итогам изучения отдельных блоков дисциплины;

- промежуточный контроль успеваемости, предусматривающий аттестацию в ходе экзамена в форме письменного тестирования.

Программой дисциплины предусмотрены:

3 семестр: лекционные (36 часов) занятия, практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (108 часов).

4 семестр: лекционные (36 часов) занятия, практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (108 часов).

- Технологии обслуживания в туризме»;
- Технология обслуживания в индустрии гостеприимства;
- Туристское ресурсоведение;
- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы



№ п/п	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
2.	ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

3. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Технология и организация общественного питания в гостинице» является дисциплиной профессионального цикла вариативной части подготовки студентов по направлению прикладного бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело».

Студенты должны иметь следующие навыки:

- уметь выделять главное в общем потоке информации;
- четко и аккуратно составлять и вести конспект;
- уметь формировать собственное мнение;
- уметь работать в электронной образовательной среде;
- уметь работать в коллективе, выслушивать и уважать мнение других студентов;
- уметь четко и ясно высказывать свои мысли и излагать прочитанный материал.

Данная дисциплина является последующей для группы дисциплин, связанных с изучением организации питания и знания которых являются основой для изучения данной дисциплины:

- «Безопасность жизнедеятельности»,
- «Сервисная деятельность»

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры						
		1	2	3	4	5	6	7
Контактная работа обучающихся (всего)	148	-	-				-	-
В том числе:	-	-	-	-	-		-	-
Лекции	70	-	-	34	34		-	-
Практические занятия	72	-	-	36	36		-	-



Семинары	-	-	-	-	-	-	-	-
Лабораторные работы	-	-	-	-	-	-	-	-
Консультации	4			2	2			
Промежуточная аттестация	4			2	2			
Самостоятельная работа (всего)	140	-	-	34	106		-	-
В том числе:	-	-	-	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)	-	-	-	-	-	-	-	-
Контрольные работы	-	-	-	-	-	-	-	-
Реферат	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	-	-	-	-	-	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачёт 3 сем. экзамен 4 сем.	-	-	-	-		-	-
Общая трудоемкость	час	288	-	-	108	180	-	-
	з.е.	8	-	-	3	5	-	-

Виды контактной учебной работы: лекции, практические занятия.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Заочная форма обучения не реализуется



5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Разделы (блоки) дисциплины и виды занятий

Номер	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения										
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов.	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	СРС, академических часов	Форма проведения СРС
	Раздел 1. Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия	Состояние и перспективы развития сферы питания	4	Лекция с использованием элементов визуализации	4	Подготовка рефератов						8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Служба питания, ее роль в гостиничном	4	Лекция с	4	Эссе						8	Работа с литературой и



		предприятия		использовани ем элементов визуализаци и								Интернет-ресурсами
		Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.	4	Академическая лекция	4	Подготовка докладов					8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	4	Лекция с использованием элементов визуализации	2	<u>Отчетный семинар</u>					8	Подготовка к отчетному семинару
		Контрольная точка 1.			2	<u>Тестирование</u>						



Раздел 2. Основные принципы организации рационального питания.	Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании.	4	Лекция с использованием элементов визуализации	4	Презентация докладов с элементами беседы и постановкой проблемных вопросов						8	Выполнение групповых заданий
	Роль основных веществ в питании, потребность в них организма	4	Проблемная лекция	4	Эссе						8	Выполнение групповых заданий
	Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания	4	Проблемная лекция	4	Защита докладов						8	Выполнение групповых заданий



		Основные «школы» питания: рациональное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови	4	Проблемная лекция	4	Защита рефератов					8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика диет	4	Проблемная лекция	4	Устный опрос					8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	4	Лекция с использованием элементов визуализации	2	Отчетный семинар					8	Подготовка к отчетному семинару
		Контрольная точка 2.			2	тестирование						



Раздел 3. Основы организации работы предприятий питания	Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства, характеру обслуживаемых контингентов, признаку специализации, формам обслуживания, уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг, мощности и вместимости. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления.	4	Академическая лекция	4	Эссе						8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	Типы и	4	Акаде	4	Защита						8	Работа с ГОСТ



		характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы		мическая лекция		презентаций						Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» в форме письменного задания
		Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация	4	Академическая лекция	4	Защита презентаций					8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Организация	4	Акаде	4	<u>Тестир</u>					8	Подготовка к



		складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров		мическая лекция		<u>ование</u>						тестированию
		Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения	4	Лекция с использованием элементов визуализации	4	Защита презентаций					7	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Организация	4	Лекции	4	Защита					7	Подготовка



	работы доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения		я с использованием элементов визуализации		презентаций							индивидуальных заданий
	Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу	2	Академическая лекция	4	Case-study						7	Подготовка индивидуальных заданий
	Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	2	Лекция с использованием	2	<u>Защита групповых проектов</u>						7	Подготовка к защите группового проекта



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТиС

				элементов визуализации									
		Контрольная точка 3.			2	<u>Тестирование</u>							
Итого			68		72						140		



6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся - студенческий портал ФГБОУ ВО РГУТиС
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»
3. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468869>

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирование компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия	современные технологии для формирования с предоставления гостиничного продукта в части услуг питания, соответствующего требованиям потребителей	использовать современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта в части услуг питания	современными технологиями и методами проектирования функциональных процессов в предприятиях питания гостиницы



2.	ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Основы организации работы предприятий питания	организацию работы службы питания	Собирать, анализировать и делать выводы по результатам деятельности и службы питания; оперировать полученной информацией при решении задач отраслевого развития	Владеть навыками анализа результатов организации службы питания
----	------	---	---	-----------------------------------	---	---

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Рейтинговая оценка студентов по дисциплине определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (max 30 баллов)
 - текущий контроль успеваемости (max 70 баллов), в том числе:
 - 1 задание текущего контроля (max 20 баллов)
 - 2 задание текущего контроля (max 20 баллов)
 - 3 задание текущего контроля (max 25 баллов)
 - бонусные рейтинговые баллы за активность на занятиях по итогам семестра (max 5 баллов)
- max
100 баллов

Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования:

– *когнитивный компонент* определяет уровень знаний теоретических и методологических основ «Технологии и организации общественного питания в гостинице», творческих способностей обучаемых. На когнитивном уровне определяется степень сформированности научно-теоретической и практической готовности к профессиональной деятельности;

– *интегративно - деятельностный компонент* (уровень умений и навыков) связан с овладением умениями и навыками, приобретаемыми обучающимися в процессе освоения ими «Управления человеческими ресурсами», со способностью применять полученные теоретические знания в профессиональной деятельности;



– *личностный компонент* способствует определению уровня сформированности индивидуальных качеств обучаемых, ценностно-мотивационной сферы, коммуникативных умений бакалавра, осознающего значимость профессионального саморазвития и личностного самосовершенствования;

– *мотивационный компонент* ориентирует обучающихся на достижение успеха в профессиональной деятельности и характеризуется потребностью и стремлением овладеть общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями и использовать их в процессе обучения, что является мотивацией для достижения успеха в профессиональной деятельности.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
	Раздел 1. Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия	Теоретическая контрольная	Письменная контрольная из 3 вопросов. Работа оценивается по традиционной 5-и бальной системе в зависимости от полноты и точности ответов.
	Раздел 2. Основные принципы организации рационального питания	Практическая контрольная	Решение двух контрольных ситуационных задач по оценке. Работа оценивается по 5-и бальной системе в зависимости от полноты и точности решения. Каждая задача оценивается в 2,5 балла.
	Раздел 3. Основы организации работы предприятий питания	Практическая контрольная	Решение двух контрольных ситуационных задач по оценке. Работа оценивается по 5-и бальной системе в зависимости от полноты и точности решения. Каждая задача оценивается в 2,5 балла.
	Туристско-рекреационные	Комбинированная контрольная: 2 письменных	Работа оценивается по 30 бальной системе в зависимости



	ресурсы и условия, потенциал	вопроса и решение 1 ситуационной оценочной задачи.	от правильности, полноты и точности ответов.
В каждом из 4 отрезков обучающиеся должны выполнить задания, выполнение которых в сумме предполагает получение 65 баллов. Не выполнение задания засчитывается как долг и подлежит исправлению.			
	Туристско-рекреационные ресурсы и условия, потенциал	Практическая контрольная	Решение задачи интегральной оценки. Работа оценивается по 5-и бальной системе в зависимости от полноты и точности решения.
	Природные ресурсы и условия	коллоквиум	Работа оценивается по классической 5-и бальной системе в зависимости от правильности, полноты и точности ответов.
	Природные ресурсы и условия	Комбинированная контрольная: 2 письменных вопроса и решение 1 ситуационной оценочной задачи.	Работа оценивается по классической 5-и бальной системе в зависимости от правильности, полноты и точности ответов.
	Природные ресурсы и условия	Комбинированная контрольная: 2 письменных вопроса и решение 1 ситуационной оценочной задачи.	Работа оценивается по классической 5-и бальной системе в зависимости от правильности, полноты и точности ответов.
В каждом из 4 отрезков обучающиеся должны выполнить задания, выполнение которых в сумме предполагает получение 65 баллов. Не выполнение задания засчитывается как долг и подлежит исправлению.			
	Общественные и общественно-природные ресурсы	Комбинированная контрольная: 2 письменных вопроса и решение 1 ситуационной оценочной задачи.	Работа оценивается по классической 5-и бальной системе в зависимости от правильности, полноты и точности ответов.
	Общественные и общественно-природные ресурсы	Контрольная-диктант	Диктант состоит из 30 вопросов открытых вопросов по определению названий и нанесению на контурную карту местоположения объектов. Работа оценивается по 5-и бальной системе. В работе допускается не более 3 ошибок для получения 5 баллов, не более 7 ошибок для получения 4 баллов, не более 15 ошибок



			для получения 3 баллов, при более 15 ошибок работа считается не сданной.
	Общественные и общественно-природные ресурсы	Контрольная-викторина	Брейн-ринг. Группа разбивается на команды по 5-6 человек, которые соревнуются между собой, отвечая на вопросы преподавателя. Работа оценивается по 5-и бальной системе: победители – 5 баллов, 2-3 места – 4 балла; 4-5 – 3 балла, остальные – 2 балла.
	Общественные и общественно-природные ресурсы. Пространственная организация ресурсов, условий и потенциала	Комбинированная контрольная: 2 письменных вопроса и решение 1 ситуационной оценочной задачи.	Работа оценивается по 30 бальной системе в зависимости от правильности, полноты и точности ответов.
В каждом из 4 отрезков обучающиеся должны выполнить задания, выполнение которых в сумме предполагает получение 65 баллов. Не выполнение задания засчитывается как долг и подлежит исправлению.			
	Пространственная организация ресурсов, условий и потенциала	В виде ролевой игры (публичные слушания проекта)	Выделяется 2 группы проектировщиков (по 5-6 человек), остальные получают различные общественные роли, с позиций которых они защищают интересы данной группы людей, затронутые в проекте. Проектировщики же готовят проект и презентуют его перед общественностью. Преподаватель выступает в качестве эксперта. Работа оценивается по 10 бальной системе, в зависимости от правильности, полноты и точности выполнения задания (5 баллов), а так же защиты своих позиций и интересов (5 баллов).
	Экология и охрана туристских ресурсов	Комбинированная контрольная: 2 письменных вопроса и решение 1 ситуационной оценочной задачи.	Работа оценивается по 10 бальной системе в зависимости от правильности, полноты и точности ответов.
		Комбинированная контрольная: 2 письменных	Работа оценивается по 10 бальной системе в зависимости



		вопроса и решение 1 ситуационной оценочной задачи.	от правильности, полноты и точности ответов.
	Экология и охрана туристских ресурсов	Контрольная по защите проектов	Обучающиеся делятся на группы по 5-6 человек, которые на предложенных земельных участках должны составить проект природного парка и защитить его на контрольной работе, экспертами выступают остальные группы и преподаватель. Работа оценивается по 30 бальной системе в зависимости от качества выполненной работы и ее защиты, качества экспертных мнений по представляемым объектам.
В каждом из 4 отрезков обучающиеся должны выполнить задания, выполнение которых в сумме предполагает получение 65 баллов. Не выполнение задания засчитывается как долг и подлежит исправлению.			



№ пп	Вид контроля и аттестации	№ и наименование блока (раздела) дисциплины	Оценочные средства		
			форма	Количество вопросов в задании	Количество независимых вариантов
1.	Текущий контроль	Раздел 1. Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия	Устный опрос Тестирование	2 10	- 8
2.	Текущий контроль	Раздел 2. Основные принципы организации рационального питания	Устный опрос Тестирование	2 10	- 8
3	Текущий контроль	Раздел 3. Основы организации работы предприятий питания	Устный опрос	2	-
4	Текущий контроль	Раздел 3. Основы организации работы предприятий питания	Тестирование	10	8
	Промежуточная аттестация	Блок № 1 и блок № 2, блок 3.	Экзамен	20	10

Примеры оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Организация питания в гостиницах» для текущего контроля.

Устный опрос

Тема 1. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.

Вопросы: 1. Питание как фактор здоровья нации.

2. Система рационального сбалансированного питания.

3. Альтернативные системы питания.

4. «Недоедающие» и «переедающие» народы и регионы.

Тема 2. Влияние природных и культурно- исторических условий на питание населения .



Вопросы: 1. Классификация стран по особенностям питания в соответствии с природными и географическими факторами.

1. Влияние культурно-исторических условий на формирование традиций питания народов мира.

Тема 3. Кухни разных славянских народов.

- Вопросы: 1. Особенности формирования традиций питания балканских народов.
2. Традиции питания украинского народа.
3. Особенности белорусской кухни.
4. Факторы, влияющие на формирование питания народов Чехии и Словении.

Тема 4. Национальные особенности традиций и культур питания народов Азии.

- Вопросы: 1. Основной набор продуктов и способы кулинарной обработки народа Китая.
2. Особенности индийской кухни.
3. Тайская кухня.
4. Факторы, определяющие традиции питания арабских стран.

Примерные темы рефератов

1. Состояние и перспективы развития рынка услуг предприятий питания (г. Москвы, Московской области, региона, страны)
2. Состояние и перспективы развития конкретного сегмента (быстрого питания, предприятий национальной кухни, предприятий питания для детей и т.д.) рынка услуг предприятий питания (г. Москвы, Московской области, региона, страны)
3. Особенности организации диетического и лечебного питания
4. Особенности организации питания спортсменов (занимающихся конкретным видом спорта)
5. Особенности организации питания на транспорте (железнодорожном, водном, воздушном)
6. Пищевые религиозные обряды и особенности организации питания верующих или паломников
7. Традиции питания разных народов и особенности организации питания иностранных туристов в гостинице
8. Особенности организации кейтеринга (на примере конкретного предприятия)

Тестирование.

Выберите один правильный ответ:

1. С какой целью составляется калькуляционная карточка?
 - 1) Для расчета продажной цены блюда;
 - 2) Для расчета с поставщиками;
 - 3) Для учета количества израсходованного сырья;
 - 4) Для учета количества изготовленных блюд;
 - 5) Для расчета заработной платы шеф-повару;
 - 6) Для дополнения к меню.

Выберите один правильный ответ:

2. Тип тары, к которой относятся бочки:
 - 1) Деревянная;



- 2) Стеклянная;
- 3) Пластмассовая;
- 4) Мягкая;
- 5) **Многооборотная;**
- 6) Однооборотная.

Выберите несколько правильных ответов.

3. На предприятиях питания используют столовую посуду из:

- 1) **Фарфора**
- 2) **Полистирола**
- 3) Керамики
- 4) **Нержавеющей стали**
- 5) Алюминия

Выберите несколько правильных ответов.

4. Ежемесячной дезинфекционной обработке в производственных помещениях подлежат:

1. Потолки
2. **Полы**
3. **Стены**
4. **Оборудование**
5. **Двери**
6. Окна

Выберите один правильный ответ:

5. Какие из перечисленных способов обработки не относятся к механическим?

- 1) Сортирование;
- 2) Очистка;
- 3) Формование;
- 4) Панирование;
- 5) **Опаливание;**
- 6) Рыхление.

Выберите один правильный ответ:

6. К основным способам тепловой обработки относятся:

- 1) Запекание;
- 2) **Жарка;**
- 3) Ошпаривание;
- 4) Бланширование;
- 5) Пассерование;
- 6) Тушение.

Тесты для промежуточной аттестации:

Тестирование.

Выберите несколько правильных ответов:

1 Источниками белков являются:

- 1) Хлеб



- 2) **Мясо**
- 3) **Рыба**
- 4) **Молоко**
- 5) Овощи
- 6) Фрукты

Выберите несколько правильных ответов:

2. К полиненасыщенным (незаменимым) относятся жирные кислоты:

1. Олеиновая
2. **Линолевая**
3. **Линоленовая**
4. Стеариновая
5. Пальмитиновая
6. **Арахидоновая**

Выберите один правильный ответ:

3. Соотношение между белками, жирами и углеводами в рационе должно составлять:

- 1) **1:1:4**
- 2) 1:1,5:4
- 3) 1:2:5
- 4) 1:1:5
- 5) 1:1:3,5
- 6) 1:1,2:4

Выберите несколько правильных ответов:

4. К макроэлементам относятся:

- 1) **Кальций, фосфор**
- 2) **Калий, натрий**
- 3) **Натрий, хлор**
- 4) Железо, марганец
- 5) **Магний, сера**
- 6) Фтор, йод

Выбери несколько правильных ответов:

5. В продуктах питания ограничено содержание следующих минеральных веществ:

- 1) Кальция
- 2) Калия
- 3) **Натрия**
- 4) Йода
- 5) Фосфора
- 6) **Фтора**



Выберите один правильный ответ:

6. Школа питания, которая не использует при приготовлении пищи тепловую обработку:

- 1) Лечебное питание
- 2) Вегетарианство
- 3) **Сыроедение**
- 4) Раздельное питание
- 5) Школа Аткинса
- 6) Лечебное голодание

Примеры вопросов к экзамену.

1. Государственное регулирование деятельности предприятий питания. Правила оказания услуг питания. Разрешительная процедура в сфере питания.
2. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания.
3. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню.
4. Меню как инструмент продаж. Маркетинговые подходы к разработке меню. Анализ состава меню
5. Планирование меню. Основные функции меню. Дизайн меню
6. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика.
7. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях, их характеристика.
8. Особенности организации кейтеринга (на примере конкретного предприятия)

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

За количество правильных ответов при тестировании по 1 разделу студент получает от 0 до 20 баллов (по 1 баллу за каждый правильный ответ).

За количество правильных ответов при тестировании по 2 разделу студент получает от 0 до 20 баллов (по 1 баллу за каждый правильный ответ).

За количество правильных ответов при тестировании по 3 разделу студент получает от 0 до 25 баллов (по 1 баллу за каждый правильный ответ).

Рейтинговая оценка студентов по дисциплине определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (max 30 баллов)	max 100 баллов
- текущий контроль успеваемости (max 65 баллов), в том числе:	
1 задание текущего контроля (max 20 баллов)	
2 задание текущего контроля (max 20 баллов)	
3 задание текущего контроля (max 25 баллов)	
- бонусные рейтинговые баллы за активность на занятиях по итогам семестра (max 5 баллов)	



8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

8.1. Основная литература

Сорокина А.В.. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В.Соркина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 304 с.

Е.В.Пустынникова Экономика предприятий общественного питания. 2015

Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С. В. Хмырова. - М.: ЮНИТИДАНА, 2012. - 255 с.

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=391150>

Милл Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Р. К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 535 с.

<http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=395285>

8.2. Дополнительная литература

Ридель Х. Бары и рестораны, техника обслуживания. - Ростов н/Д: Феникс. 2010

Розанова Т.П., Муртузалиева Т.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]: Практикум / Т.П. Розанова, Т.В. Муртузалиева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. –

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430296>

Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. –

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468869>

Газеты:

«Российская газета» (с приложениями: Новые законы и нормативные акты и Кодексы Российской Федерации)

«Финансовая газета» с региональным выпуском

«Экономика и жизнь» с приложениями

Журналы:

«Менеджмент в России и за рубежом»

«Маркетинг в России и за рубежом»

«Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»

«Вопросы экономики»

«Сервис PLUS»

Реферативные журналы:

«Экономика»

«Организация управления»



8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- www.znanium.com – электронно-библиотечная система
- www.e-library.ru – научная электронная библиотека

8.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
- Пакет приложений Microsoft Office 2010
- 1 С: Индустрия питания и гостеприимства. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
- БИТ: Отель 8. ПРОФ версия
- Программа для ЭВМ система он-лайн бронирования «Сфера-турсервис

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям) работу обучающегося.

В качестве основной методики обучения была выбрана методика, включающая - совокупность приёмов, с помощью которых происходит целенаправленно организованный, планомерно и систематически осуществляемый процесс овладения знаниями, умениями и навыками.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «Технология и организация общественного питания в гостинице» в предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а так же самостоятельная работа обучающихся.

- лекции (традиционные)

На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций). Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала.

- практические занятия

Практические занятия по дисциплине «Технология и организация общественного питания в гостинице» проводятся с целью приобретения практических навыков в области профессиональной деятельности.

Практическая работа заключается в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на приобретение практических



навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Выполнения практической работы студенты может выполняться в письменном виде, в виде презентаций и докладов, а также эссе и рефератов, Case-study. Выполненная работа предоставляется преподавателю, ведущему данный предмет, в электронном и печатном виде.

- самостоятельная работа обучающихся

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся является обучение навыкам работы с научно-теоретической, периодической, научно-технической литературой и технической документацией, необходимыми для углубленного изучения дисциплины «Технология и организация общественного питания в гостинице», а также развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному изучению и изложению полученной информации.

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся являются:

- овладение фундаментальными знаниями;
- наработка профессиональных навыков;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Технология и организация общественного питания в гостинице» обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе лекционных и практических занятий;
- формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы дисциплины.

Самостоятельная работа студента предусматривает следующие виды работ:

- подготовка рефератов и докладов на заданную тему;
- подготовка презентаций по определенным вопросам;
- изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике;
- подготовка графического материала по заданной теме и другое

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «Технология и организация общественного питания в гостинице» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением:

Вид учебных	Наименование оборудованных учебных
-------------	------------------------------------



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТиС

занятий по дисциплине	кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования и программного обеспечения
Лекции	Лекционная аудитория: акустическая система B&K DK-1440S, интерактивная доска Classic Board 78" W Dual, проектор BenQ MX815ST DLP, телевизор Panasonic TX-LR32M6, ноутбук ASUS K42J, указка электронная Activwand 50
Практические занятия	Кабинет технологии гостиничной деятельности: DVD плеер Samsung DVD-D530K, видеомэгагнитофон LG L346, телевизор Sony TX-LR32M6, ноутбук HP Pavilion
Самостоятельная работа студентов	читальный зал библиотеки филиала с выходом в Интернет