

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**



Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Российский государственный гуманитарный университет»**  
**(ФГАОУ ВО «РГГУ»)**

**ИНСТИТУТ ЕВРАЗИЙСКИХ И ВОСТОЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ**  
**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА**  
Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

**Технология и организация системы питания в средствах размещения**  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность Гостиничная деятельность

Уровень квалификации выпускника бакалавр

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная

РПД адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

Москва 2026

**Технология и организация системы питания в средствах размещения**

Название дисциплины (модуля)

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Составитель(и):

к.пед. н. Е.В. Винтайкина

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№ 5 от 29.12.25

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

**1. Пояснительная записка**

1.1 Цель и задачи дисциплины (*модуля*)

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (*модулю*), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

- 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы
- 2. Структура дисциплины (модуля)**
- 3. Содержание дисциплины (модуля)**
- 4. Образовательные технологии**
- 5. Оценка планируемых результатов обучения**
  - 5.1. Система оценивания
  - 5.2. Критерии выставления оценок
  - 5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
- 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**
  - 6.1. Список источников и литературы
  - 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
- 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**
- 8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**
- 9. Методические материалы**
  - 9.1. Планы практических (семинарских, лабораторных) занятий
  - 9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ
  - 9.3. Иные материалы

## **Приложения**

Приложение 1. Аннотация дисциплины

Приложение 2. Лист изменений

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

#### Цель дисциплины:

Познакомить студентов с организацией услуг питания, выстроить систему основных этапов и видов технологии предоставления услуг питания, изучить основные элементы и характеристик услуг питания, изучить функции управления предприятий предоставляющих услуги питания.

#### Задачи дисциплины:

изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы, формы, средства обслуживания, ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов, рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания, изучить особенности питания туристов в походах и в других видах активных форм отдыха, ознакомиться со спецификой лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

### 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

| Компетенция<br>(код и наименование)  | Индикаторы<br>компетенций<br>(код и наименование)   | Результаты обучения  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК-2.</b> Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p> | <p><b>ПК-2.1.</b> Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> | <p><b>Знать:</b><br/>технологические процессы на предприятиях питания, оптимальные технологические процессы в обслуживании на предприятиях питания, в соответствии с требованиями потребителя, создания качественного сервиса, механизмы функционирования учреждений и предприятий отрасли</p> <p><b>Уметь:</b><br/>использовать технологические процессы на предприятиях питания, применять формы и стили обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, анализировать стандарты обслуживания на предприятиях питания,</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>разрабатывать технологию создания услуги общественного питания; организовывать технологические процессы по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания; работать с нормативной документацией</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>технологическими процессами на предприятиях питания в соответствии с требованиями потребителя,, формами и стилями обслуживания на предприятиях питания, стандартами обслуживания на предприятиях питания, навыками организации предоставления услуги питания; навыками работы с нормативной документацией.</p> |
|--|--|---|

### 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация системы питания в средствах размещения» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проектной работы, промежуточная аттестация в форме зачета.

**Общая трудоемкость** освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы, 152 часа.

## Структура дисциплины (модуля)

### Структура дисциплины<sup>1</sup>

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 академических часа (ов).

#### Структура дисциплины для очной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

| Семестр | Тип учебных занятий          | Количество часов |
|---------|------------------------------|------------------|
| 7       | Лекции                       | 20               |
| 7       | Семинары/лабораторные работы | 36               |
| Всего:  |                              | 56               |

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 88 академических часа(ов).

#### Структура дисциплины для очно-заочной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

| Семестр | Тип учебных занятий          | Количество часов |
|---------|------------------------------|------------------|
| 8       | Лекции                       | 12               |
| 8       | Семинары/лабораторные работы | 20               |
| Всего:  |                              | 32               |

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 112 академических часа(ов).

#### Структура дисциплины для заочной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

| Семестр | Тип учебных занятий          | Количество часов |
|---------|------------------------------|------------------|
| 8       | Лекции                       | 8                |
| 8       | Семинары/лабораторные работы | 8                |
| Всего:  |                              | 16               |

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 128 академических часа(ов).

<sup>1</sup> При реализации образовательной программы на очно-заочной и заочной формах обучения, таблица составляется для каждой формы.

## 2. Содержание дисциплины (модуля)

| № | Наименование раздела дисциплины  | Содержание  |
|---|--|---|
| 1 | Предприятие общественного питания в системе организации услуги питания | <p>Предприятие общественного питания: классификационные основания и специфика деятельности. Государственные стандарты по предприятиям питания. Соответствия предприятий питания ГОСТам. Классификация предприятий общественного питания за рубежом. Дифференциация услуг питания за рубежом. Требования к предприятиям общественного питания: общие и специфические. Требования по соответствию предприятий питания г. Москвы. Классификация предприятий питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания различной организационно -правовой формы. Виды, характеристика и назначение посуды, столовых приборов. Специфика процедуры создания и открытия предприятия общественного питания. Формирование пакета документов на открытие предприятия питания. Способы мотивации обслуживающего персонала в ресторанном сервисе: материальная и нематериальная мотивация. Механизм включения услуг предприятия питания в структуру туристского продукта. Технологии продаж услуг ресторана. Персонал предприятия общественного питания. Формирование концепции предприятия питания. Анализ рынков услуг предприятий общественного питания. Тенденции и тренды развития предприятий питания. Организация банкета. Составление плана проведения банкета.</p> |
| 2 | Ресторанный бизнес: сущность и современные тенденции                   | <p>Жизненный цикл предприятия общественного питания. Организация обслуживания потребителей. Жизненный цикл предприятия питания. Методы и формы обслуживания персонала на предприятиях общественного питания. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Типы ресторанного</p>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <p>обслуживания (сервиса). Взаимодействие предприятий общественного питания с другими предприятиями сферы гостеприимства.</p> <p>Специальные формы услуг. Этапы формирования концепции предприятия питания</p> <p>Персонал предприятия питания (составление должностных инструкций для персонала ресторана). Управление процессом обслуживания на предприятии общественного питания. Коммуникации с потребителями услуг ресторана, предупреждение и решение проблемных ситуаций. Разработка концепции и бизнес-плана создания ресторана.</p> <p>Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.</p>  |
| 3 | Технологии обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания | <p>Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. История развития ресторанного дела в России.</p> <p>Организация социального питания. Типы ресторанного обслуживания (сервиса).</p> <p>Специфика обслуживания питанием туристов</p> <p>Организация и функционирование ресторанов и средств размещения. Организация труда обслуживающего персонала. Банкетное обслуживание: виды, характеристика, специфика обслуживания. Управление рестораном на разных стадиях жизненного цикла. Организация процесса обслуживания потребителей в ресторане, в баре, в кафе, в столовой, в предприятиях формата fast-food, free-flow, quick-casual. Специфика банкетного обслуживания. Анализ рынков услуг питания и туристских центров мира. Диетические столы в предприятиях общественного питания.</p> <p>Кейтеринг. Требования, предъявляемые к качеству товаров и услуг общественного питания. Характеристика и организация проведения: банкета с полным и частичным обслуживанием.</p> |
| 4 | Направления увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе.              | <p>Научная организация труда в предприятиях общественного питания. Организация работы диетических и вегетарианских столовых.</p> <p>Классификация заготовочных предприятий, их характеристика. Формы обеспечения предприятий общественного питания</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>материально-техническими средствами.<br/>Фирменный стиль, торговый знак. Имидж предприятия общественного питания.<br/>Характеристика и организация проведения банкета-фуршета.<br/>Характеристика и организация проведения коктейль –фуршета. Аналитический обзор способов увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе. Показатели качества и безопасности продукции общественного питания. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания. Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов. Сервисная деятельность на предприятиях питания.</p> |
|--|--|---|

## 3. Образовательные технологии

| <i>№<br/>п/п</i> | <i>Наименование раздела</i>   | <i>Виды учебной<br/>работы</i>                                | <i>Информационные и<br/>образовательные технологии</i>  |
|------------------|---|---|---|
| <i>1</i>         | <i>2</i>  | <i>3</i>  | <i>5</i>  |
| 1.               | Предприятие общественного питания в системе организации услуги питания.   | Лекция 1-2<br><br>Семинар 1-5<br><br>Самостоятельная работа   | Вводная лекция с использованием видеоматериалов<br><br>Развернутая беседа с обсуждением доклада<br><br>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты |
| 2.               | Ресторанный бизнес: сущность и современные тенденции.                     | Лекция 3-5<br><br>Семинар 6-9<br><br>Самостоятельная работа   | Лекция-визуализация с применением слайд-проектора<br><br>Развернутая беседа с обсуждением доклада<br><br>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций          |
| 3.               | Технологии обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания | Лекция 6-8<br><br>Семинар 10-14<br><br>Самостоятельная работа | Проблемная лекция<br><br>Развернутая беседа с обсуждением доклада<br><br>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций  |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
| 4. | Направления увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе | <i>Лекция 9-10</i> <sup>11</sup><br><br><i>Семинар 15-18</i><br><br><i>Самостоятельная работа</i> | <i>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</i><br><br><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i><br><br><i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i> |
|----|---|---|---|

#### 4. Оценка планируемых результатов обучения

##### 4.1. Система оценивания

| Форма контроля  | Макс. количество баллов            |                                      |
|---|------------------------------------|--------------------------------------|
|   | За одну работу                     | Всего                                |
| Текущий контроль:<br>- <i>опрос</i><br>- <i>участие в дискуссии на семинаре</i> | <i>5 баллов</i><br><i>5 баллов</i> | <i>30 баллов</i><br><i>30 баллов</i> |
| Промежуточная аттестация<br><i>зачет</i>  |                                    | <i>40 баллов</i>                     |
| <b>Итого за семестр</b><br><i>зачёт</i>   |                                    | <i>100 баллов</i>                    |

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

| 100-балльная шкала | Традиционная шкала                             |            | Шкала ECTS |
|--------------------|--|------------|------------|
| 95 – 100           | отлично<br><br>хорошо<br><br>удовлетворительно | зачтено    | A          |
| 83 – 94            |  |            | B          |
| 68 – 82            |  |            | C          |
| 56 – 67            |  |            | D          |
| 50 – 55            |  |            | E          |
| 20 – 49            | неудовлетворительно                            | не зачтено | FX         |
| 0 – 19             |  |            | F          |

##### 4.2. Критерии выставления оценки по дисциплине

| Баллы/<br>Шкала<br>ECTS | Оценка по<br>дисциплине  | Критерий <sup>12</sup> оценки результатов обучения по<br>дисциплине   |
|-------------------------|--|---|
| 100-83/<br>А,В          | «отлично»/<br>«зачтено<br>(отлично)»/<br>«зачтено»                               | <p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p> |
| 82-68/<br>С             | «хорошо»/<br>«зачтено<br>(хорошо)»/<br>«зачтено»                                 | <p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».</p>     |
| 67-50/<br>D,E           | «удовлетвори-<br>тельно»/<br>«зачтено<br>(удовлетвори-<br>тельно)»/<br>«зачтено» | <p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с</p>   |

| Баллы/<br>Шкала<br>ECTS | Оценка по<br>дисциплине              | Критерий оценки результатов обучения по<br>дисциплине  |
|-------------------------|--------------------------------------|--|
|                         |                                      | учёт результатов текущей и промежуточной аттестации.<br>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».  |
| 49-0/<br>F,FX           | «неудовлетворительно»/<br>не зачтено | Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.<br>Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.<br>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.<br>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.<br>Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы. |

### 4.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине<sup>2</sup>

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.**

#### Примерные темы докладов по курсу

1. Требования к руководящему персоналу СБ гостиницы.
2. Функциональная структура СБ крупной гостиницы.
3. Места размещения постов охраны в гостинице.
4. Назначение системы громкоговорящей связи в гостинице.
5. Оборудование для тушения огня в гостиницах.
6. Типы сигнальных датчиков, применяемых в гостинице.
7. Характеристика системы контроля доступа клиента в номер.
8. Характеристика системы контроля доступа персонала на рабочее место в здании гостиницы.

<sup>2</sup> Приводятся примеры оценочных средств в соответствии со структурой дисциплины и системой контроля: варианты тестов, тематика письменных работ, примеры экзаменационных билетов, типовые задачи, кейсы и т.п. Оценочными средствами должны быть обеспечены все формы текущего контроля и промежуточной аттестации. Они должны быть ориентированы не только на проверку сформированности знаний, но также умений и владений.

9. Способы идентификации личности, <sup>14</sup>используемые в системе контроля доступа гостиниц
10. Типы и характеристика видеокамер.
11. Способы организованной эвакуации клиентов и персонала из гостиницы.

### **Контрольные вопросы для проведения зачета в 3 семестре по дисциплине**

1. Кейтеринг как метод организации обслуживания на предприятиях общественного питания.
2. Специализированные рестораны.
3. Искусство и технологии сомелье
4. Виды вин, энология
5. Крепкие алкогольные напитки, технология реализации и потребления
6. Виды сервировки стола, технологические аспекты
7. Основы технологии приготовления пищи.
8. Технология управления рестораном.
9. Мотивация сотрудников предприятий общественного питания: технологический аспект.
10. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях общественного питания
11. Методы оценки персонала предприятий общественного питания
12. Технологии ресторанных сетей
13. Звуковое оформление ресторана
14. Эстетика внешнего вида персонала ресторана
15. Организация банкета-приема с полным обслуживанием официантами.
16. Организация банкета-приема с частичным обслуживанием официантами.
17. Организация банкета-фуршета.
18. Организация банкета-коктейля.
19. Организация стола-экспресс.
20. Организация банкета по типу «буфет».
21. Организация питания по типу «Шведский стол».
22. Организация банкета-чая.
23. Организация комбинированного банкета
24. Организация диетического питания в гостиничных комплексах.
25. Методы оценки персонала предприятий общественного питания
26. Технологии ресторанных сетей
27. Звуковое оформление ресторана
28. Эстетика внешнего вида персонала ресторана
29. Профессиональный технологический профиль должности бармен
30. Профессиональный технологический профиль должности официант
31. Профессиональный технологический профиль должности метрдотель
32. Организация банкета-приема с полным обслуживанием официантами.
33. Организация банкета-приема с частичным обслуживанием официантами.
34. Организация банкета-фуршета.
35. Организация банкета-коктейля.
36. Организация стола-экспресс.
37. Организация банкета по типу «буфет».
38. Организация питания по типу «Шведский стол».
39. Организация банкета-чая.
40. Организация комбинированного банкета
41. Организация диетического питания в гостиничных комплексах.

## 5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 5.1 Список источников и литературы

Основная литература:

1. Михайлова Н.К. История гостеприимства: учебное пособие для СПО / Н.К. Михайлова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2024. – 92с.

2. Резник Г.А. Маскаева А.И. Сервисная деятельность : Учебник. - Инфра-М, 2024. – 202 с. ISBN:978-5-16-005710-1

3. Николаенко П.Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса : учебное пособие / П.Г. Николаенко, А.М. Терехов. – 3-е изд., - Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 248 с. ISBN:978-5-507-47328-1

4. Гвоздовская В. Я управляю рестораном / В. Гвоздовская - М.: ООО “Издательский дом “Ресторанные ведомости”, 2023. – 368 с. ISBN: 978-5-6046513-9-1

5. Винтайкина Е.В. Организация ресторанного бизнеса в современных реалиях [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие / Е.В. Винтайкина. – М.: Финансы и статистика, 2023. — 98 с. ISBN 978-5-00184-076-3

6. Яблокова Ю., Спасенкова Е. Умный ресторан: от потерь к прибыли. - ООО Медиагруппа «Ресторанные ведомости», 2022. – 256 с. ISBN: 978-5-6046513-1-5

7. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: Учебник / С.А. Быстров. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 536 с

#### Дополнительная литература

4. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 с. // IPRbooks : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44975.html>, ограниченный.

5. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С.Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. // IPRbooks : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>, ограниченный.

6. Милл, Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер / Милл Р.К., Лалаян Е., - 3-е изд. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 535 с. // ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный.

7. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис [Электронный ресурс] : учебник / Н. Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с. // ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный.

8. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 320 с. // ZNANIUM.COM : электроннобиблиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный.

9. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: Учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. - М.: Юрайт, 2014. - 336с. 10 Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] :

учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд.<sup>16</sup> - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. // ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный. – Загл. с экрана.

10. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс] : Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социальнокультурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / Хмырова С.В. -М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 255 с. // ZNANIUM.COM : электроннобиблиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>,ограниченный.

#### **Нормативно-правовые документы:**

- Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 21 августа 2003г. Извлечение. //В кн.: Организация туризма. Учеб. Пособие. Под ред. А.П.Дуровича. 4-е изд.-Минск,: Новое знание, 2008. С. 512 – 515.
- Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51185-98. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц. Межгосударственный стандарт ГОСТ 28681.4-95. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Об основах туристской деятельности в РФ. Закон РФ от
- 24 ноября 1996 года N 132-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 05.02.2007 N 12-ФЗ). Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.travelexpert.ru/indexea=1&ln=1&chp=showpage&parent=11&num=442&zi=11>
- Закон РФ «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992 № 2300-1 (с последними изменениями от 25.06.2012).Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта Постановление Правительства Российской Федерации от 18 июля 2007 г. № 452. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>
- Федеральный закон «О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002 (с последними изменениями от 23.01.2012).
- Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 21 августа 2003г. Извлечение. //В кн.: Организация туризма. Учеб. Пособие. Под ред. А.П.Дуровича. 4-е изд.-Минск,: Новое знание, 2008. С. 512 – 515.
- Гражданский кодекс Российской Федерации. Части 1, 2, 3, 4.

#### **5.2. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

<http://hrs.ru>

<http://prohotel.ru>

<http://ratanews.ru>

<http://rbta.ru>

<http://rha.ru>

<http://www.tour-info.ru>

<http://expert.ru>[www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru) Федерация Рестораторов и Отельеров.

#### **5.3 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

[www.tourism.minstm.gov.ru](http://www.tourism.minstm.gov.ru) – Сайт<sup>17</sup> Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ

[www.moscomtour.mos.ru](http://www.moscomtour.mos.ru) – Сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы

[www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) – Сайт Федерального агентства по туризму РФ [www.unwto.org](http://www.unwto.org) – Сайт Всемирной туристской организации

Адреса ресурсов Интернет

1. Туристские и гостиничные ресурсы:

<http://hrs.ru>

<http://prohotel.ru>

<http://ratanews.ru>

<http://rbta.ru>

<http://rha.ru>

<http://www.tour-info.ru>

<http://www.travelline.ru/hotel-sites-audit>

[www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru) Федерация Рестораторов и Отельеров.

## **6. Перечень информационных технологий, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В качестве информационной базы рекомендуется использовать библиотечные поисковые системы <http://elibrary.ru>, <http://biblioclub.ru/> и полнотекстовую электронную библиотечную систему IQlib ([www.iqlib.ru](http://www.iqlib.ru)), в коллекции которых собраны электронные учебники, справочные и учебные пособия, общеобразовательные и просветительские издания.

При изучении студентами дисциплины используются следующие технологии:

- технологии проблемного обучения (проблемные лекции, проводимые в форме диалога, решение учебно-профессиональных задач на семинарских и практических занятиях; игровые технологии (проведение тренингов, деловых игр, «интеллектуальных разминок», «мозговых штурмов», реконструкций функционального взаимодействия личностей в рамках семинарских занятий); интерактивные технологии (проведение лекций диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);

информационно-коммуникативные образовательные технологии (моделирование изучаемых явлений, презентация учебных материалов) и элементы технологий проектного обучения.

Для выполнения моделирования необходимы пакет прикладных программ Microsoft Office Point, MS office XP, Wi-Fi, информационно-правовое обеспечение «Гарант», справочная правовая система «Консультант Плюс», программное обеспечение «1С».

Со студентами очной формы обучения лекционные занятия по ряду тем проводятся преподавателем как проблемные в форме диалога. На практических занятиях используются и «интеллектуальные разминки», деловые игры, тренинги, элементы дискуссий, коллективное обсуждение решений задач и моделей изучаемых явлений, подготовленных студентами к занятию и т.д.

## **7. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; письменные задания оформляются увеличенным шрифтом; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих: лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме; экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих: в печатной форме, в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих: устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE; дисплеем Брайля PAC Mate 20; принтером Брайля EmBraille ViewPlus;

- для глухих и слабослышащих: автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих; акустический усилитель и колонки;

- 19
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1; компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

## 8. Методические материалы

### *Семинар 1-5 : Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии*

#### **Развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов**

##### Вопросы для обсуждения

1. Служба питания в гостинице и основные моменты ее функционирования;
2. Функции сотрудников службы питания в гостинице;
3. Организация производства питания на гостиничном предприятии;
4. Типы и особенности функционирования службы питания гостиницы;
5. Сервисные структуры в работе службы питания гостиницы.

##### Контрольные вопросы и задания

1. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия питания?
2. На какие классы подразделяются рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг?
3. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «люкс»?
4. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «высший»?
5. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «первый»?
6. Как классифицируют рестораны по ассортименту реализуемой продукции?
7. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
8. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания?
9. Что такое требование эргономичности?
10. Что включают в себя услуги по организации досуга?
11. Что является основными факторами, определяющим культуру обслуживания?
12. Что относится к предприятиям для реализации напитков?
13. Что относится к предприятиям для отдыха и развлечений?
14. Какие типы предприятий питания делят на три категории (класса)?
15. Что такое ресторан, кафе, бар?

16. Какие предприятия питания относятся к специализированным?
17. На чем могут специализироваться предприятия питания?

#### **Темы для подготовки докладов**

1. Современные формы организации производства в общественном питании и их виды. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. Типы предприятий общественного питания и их характеристика.
2. Характеристика и общие требования к основным типам предприятий питания: РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. Классификация услуг общественного питания: ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
4. Типы и характеристика предприятий питания за рубежом. Тенденции, наблюдаемые на современном рынке питания.

#### ***Семинар 6-9: Организационно - управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов***

#### **Развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов**

#### **Вопросы для изучения и обсуждения**

1. Виды торговых помещений и их характеристика.
2. Интерьер торговых помещений. Характеристика торговой мебели и ее подбор с учетом типа предприятия.
3. Виды форм и методов обслуживания и расчета, и их классификация по признаку участия персонала в обслуживании.
4. Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Слагаемые культуры обслуживания.

#### ***Семинар 10-14: Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания. Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.***

#### **Развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов**

#### **Вопросы для изучения и обсуждения**

1. Подготовка торговых залов к обслуживанию; способы расстановки мебели; подготовка столового белья, посуды, приборов.

2. Предварительная сервировка столов. <sup>21</sup>Виды сервировок в зависимости от характера обслуживания. Основные правила сервировок столов.
3. Подготовка персонала к обслуживанию, проведение инструктажа.
4. Квалификационные характеристики обслуживающего персонала: метрдотель, официанты.
5. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказов. Обязанности официанта при выполнении заказа. Расчет с гостями.
6. Основные виды и способы подачи блюд, напитков и винно-водочных изделий.
7. Оборудование, барные аксессуары. Составление карты бара. Правила подачи и подбора ликеро-водочных изделий, вин и напитков; приготовление коктейлей.
8. Квалификационные характеристики барменов.
9. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Виды банкетов и их характеристика. Особенности организации, обслуживания и сервировки банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами, дипломатических приемов, банкета – фуршета, банкета-чая, банкета-коктейля.
10. Особенности сервировки столов стеклом. Организация и проведение выездных банкетов.
11. Специальные формы и особенности обслуживания:
  - участников форумов, совещаний, конференций;
  - туристов, проживающих в гостиницах.
  - свадебных банкетов, праздников, тематических вечеров.
12. Организация форм ускоренного обслуживания: «эксперсс-залы», бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено нормами оснащения для ресторанов?
2. На кого в ресторанах может быть возложена ответственность за сохранность находящейся в обращении посуды и приборов?
3. Какой диаметр имеет тарелка для хлеба?
4. Какой диаметр имеет глубокая столовая тарелка?
5. Какой диаметр имеет тарелка для мяса?

6. Какой диаметр имеет тарелка для гарнира?
7. Какая рюмка применяется для подачи белых сухих и полусухих вин?
8. Какая рюмка применяется для подачи крепленых вин?
9. Какая рюмка применяется для подачи красных столовых вин?
10. Какая посуда применяется для подачи безалкогольных напитков?
11. Какова емкость мадерной рюмки?
12. Какова емкость рейнвейной рюмки?
13. Какова емкость лафитной рюмки?
14. Какова емкость рюмки для подачи водки, настоек, наливок?
15. Какую посуду используют для подачи тушеных блюд?
16. Какую посуду используют для подачи блюд со сложным гарниром?
17. Какую посуду используют для приготовления и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов?
18. Какие основные требования предъявляются к оформлению меню?
19. С указания каких блюд начинается меню кафе общего типа?
20. Какие виды меню различают в зависимости от информации, которую они содержат?
21. Особенностью какого вида меню является непостоянство?
22. В каких предприятиях питания чаще всего встречается ограниченное меню (меню узкого ассортимента)?
23. Меню какого вида составляется в ресторанах гостиниц для участников съездов, конференций, туристов?
24. Как «работает» цикличное меню?
25. Что учитывается при составлении меню для специальных видов обслуживания?
26. Кто формирует коллекцию вин и спиртных напитков в ресторане и составляет карту вин?
27. Как могут быть разделены в карте вин напитки?

**Практическое занятие:**

- ознакомление с ассортиментом столовой посуды, приборов, столового белья;

- составление заявки на посуду по <sup>23</sup> нормам комплектации;
- составление акта на бой, лом порчу, утрату посуды;
- составление различных видов меню.
- Ознакомление с ассортиментом барных аксессуаров и инструментов.
- Составление карты бара

### ***Семинар 15-16: Организация обслуживания массовых мероприятий***

#### **Развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов**

#### **Вопросы для обсуждения:**

1. Характеристика торговых помещений и форм обслуживания, используемых на предприятиях общественного питания.
2. Характеристика столового белья посуды, приборов, стекла.

#### **Контрольные вопросы и задания.**

1. Какова норма площади на одно посадочное место в ресторане, кафе?
2. Какова норма площади для эстрады и танцплощадки на одно посадочное место в ресторане?
3. Какова ширина основного прохода в зале ресторана?
4. Какова ширина основного прохода в зале кафе должна?
5. Какова ширина дополнительных проходов в ресторанах, барах?
6. Какова ширина дополнительных проходов в кафе?
7. Виды сервировок в зависимости от характера обслуживания?
8. Основные правила сервировки столов.
9. Квалификационные характеристики метрдотеля, официантов?

#### **Практическое занятие:**

- Отработка некоторых видов предварительной сервировки стола.
- Упрощенная сервировка стола к завтраку, обеду, ужину

**Семинар 17-18 : Традиции питания <sup>24</sup>разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов**

**Развёрнутая беседа по пройденному материалу, обсуждение докладов**

**Вопросы для обсуждения**

1. Организация обслуживания иностранных туристов.
2. Особенности организации питания иностранных туристов.
3. Обслуживание индивидуальных туристов и/или групп туристов в ресторане.
4. Обслуживание питанием в гостиничных номерах.
5. Методы обслуживания при организации завтраков, обедов и ужинов: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.
6. Виды сервиса и их особенности: французский, английский, американский, немецкий, русский.
7. Порядок и формы расчетов с клиентами за оказанные услуги питания

**Темы для подготовки докладов**

1. Учет национальных особенностей и традиций питания славянских народов, народов Европы, США, стран Латинской Америки, Азии, арабских стран.
2. Особенности организации питания паломников.

**Вопросы для самоконтроля**

1. Как происходит встреча и размещение гостей в зале ресторана?
2. Правила приема оформления заказов.
3. Правила расчета с гостями.
4. Какие вы знаете основные виды и способы подачи блюд, напитков и винно-водочных изделий?
5. Каковы характерные особенности немецкой кухни? Какие блюда пользуются наибольшим спросом? Какие напитки?
6. Каковы характерные особенности английской кухни?
7. Каковы характерные особенности арабской кухни?
8. Какие продукты составляют основу питания народов Индии? Какие соусы и приправы популярны в Индии?
9. Каковы характерные особенности итальянской национальной кухни? Какие блюда пользуются наибольшей популярностью у итальянцев?

10. Назовите особенности китайской и японской национальных кухонь?
11. Каковы основные особенности французской национальной кухни? Назовите блюда, ставшие традиционными и составляющие основу французского меню.
12. Каковы характерные особенности кухонь Балканских стран?
13. Назовите особенности кухонь стран Индокитая?
14. Назовите характерные особенности национальных кухонь Юго-Восточной Азии.
15. Какие классы обслуживания иностранных туристов вы знаете?
16. Как происходит обслуживание в ресторане групп туристов? Индивидуалов?
17. Правила обслуживания в гостиничных номерах.
18. Характеристика методов обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.
19. Какой вид сервиса называется английским?
20. Как происходит обслуживание при французском сервисе?
21. В чем заключается русский сервис?
22. Как происходит обслуживание при немецком сервисе?
23. Что такое американский сервис?

#### **Практическое занятие:**

- Решение задач по имитации производственных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания.
- Подача блюд и напитков.
- Проведение ролевой игры «Организация обслуживания групп иностранных туристов (индивидуалов) в ресторане»;
- Составление меню для групп туристов из различных стран мира.

### **8.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ<sup>3</sup>**

#### **Требования к написанию доклада**

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

---

<sup>3</sup> В раздел включаются требования к подготовке, содержанию, и оформлению письменных работ предусмотренных учебным планом или рабочей программой (курсовая работа, эссе, реферат, доклад и т.п.). При наличии кафедральных или факультетских рекомендаций по подготовке письменных работ раздел включается в РПД по усмотрению преподавателя - составителя. Если письменная работа не предусмотрена, раздел не включается.

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста: – актуальность проблемы и темы;
  - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;
  - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы: – соответствие плана теме доклада;
  - соответствие содержания теме и плану доклада;
  - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; – обоснованность способов и методов работы с материалом;
  - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
  - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников:
  - круг, полнота использования литературных источников по проблеме;
  - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению:
  - правильное оформление ссылок на используемую литературу;
  - грамотность и культура изложения;
  - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
  - соблюдение требований к объему доклада;
  - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность:
  - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;
  - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
  - литературный стиль.

#### **Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов;

хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями.

Основные принципы тестирования следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

- коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.
- централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.
- унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.
2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.
3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить <sup>28</sup>знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»). Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;
- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;
- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;
- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

### 8.3 Иные материалы

#### **Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов по дисциплине**

Самостоятельная работа студентов (СРС) под руководством преподавателя является составной частью «самостоятельная работа студентов», принятого в высшей школе. СРС под руководством преподавателя представляет собой вид занятий, в ходе которых студент, руководствуясь методической и специальной литературой, а также указаниями

преподавателя, самостоятельно выполняет учебное задание, приобретая и совершенствуя при этом знания, умения и навыки практической деятельности. При этом взаимодействие студента и преподавателя приобретает вид сотрудничества: студент получает непосредственные указания преподавателя об организации своей самостоятельной деятельности, а преподаватель выполняет функцию руководства через консультации и контроль.

Познавательная деятельность студентов при выполнении самостоятельных работ данного вида заключается в накоплении нового для них опыта деятельности на базе усвоенного ранее формализованного опыта (опыта действий по известному алгоритму) путем осуществления переноса знаний, умений и навыков. Суть заданий работ этого вида сводится к поиску, формулированию и реализации идей решения. Это выходит за пределы прошлого формализованного опыта и в реальном процессе мышления требует от обучаемых варьирования условий задания и усвоенной ранее учебной информации, рассмотрения ее под новым углом зрения. В связи с этим самостоятельная работа данного вида должна выдвигать требования анализа незнакомых студентом ситуаций и генерирования новой информации для выполнения задания. В практике вузовского обучения в качестве самостоятельной работы чаще всего используются домашние задания, отдельные этапы лабораторных и семинарско-практических занятий

### **9.3. Иные материалы**

#### **Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям**

Студент должен четко уяснить, что именно с лекции начинается его подготовка к практическому занятию. Вместе с тем, лекция лишь организует мыслительную деятельность, но не обеспечивает глубину усвоения программного материала.

При подготовке к семинару можно выделить 2 этапа:

1-й - организационный,

2-й - закрепление и углубление теоретических знаний. На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (перечня основных пунктов) по изучаемому материалу (вопросу). Такой план позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к семинару рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале семинара студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные явления и факты. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения практических задач.

### **Методические рекомендации по подготовке электронной презентации**

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения, как правило, такую работу обучаемые представляют преподавателю на проверку по электронной почте, что исключает возможность дополнительных комментариев и пояснений к представленному материалу.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами - не у всех это получается стильно;
- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- размер шрифта должен быть: 24-54 пункта (заголовок), 18-36 пунктов (обычный текст);
- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам» можно привести краткие комментарии или пояснения.
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).
- списки на слайдах не должны включать более 5-7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов - в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

*Приложение 1***АННОТАЦИЯ****Цель дисциплины:**

Познакомить студентов с организацией услуг питания, выстроить систему основных этапов и видов технологии предоставления услуг питания, изучить основные элементы и характеристик услуг питания, изучить функции управления предприятий предоставляющих услуги питания.

**Задачи дисциплины:**

изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы, формы, средства обслуживания, ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов, рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания, изучить особенности питания туристов в походах и в других видах активных форм отдыха, ознакомиться со спецификой лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**Знать:**

технологические процессы на предприятиях питания, оптимальные технологические процессы в обслуживании на предприятиях питания, в соответствии с требованиями потребителя, создания качественного сервиса, механизмы функционирования учреждений и предприятий отрасли.

**Уметь:**

использовать технологические процессы на предприятиях питания, применять формы и стили обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, анализировать стандарты обслуживания на предприятиях питания, разрабатывать технологию создания услуги общественного питания; организовывать технологические процессы по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания; работать с нормативной документацией.

**Владеть:**

технологическими процессами на предприятиях питания в соответствии с требованиями потребителя, формами и стилями обслуживания на предприятиях питания, стандартами обслуживания на предприятиях питания, навыками организации предоставления услуги питания; навыками работы с нормативной документацией.

