

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе,
качеству образования – первый
заместитель

Т.А. Хагуров



_____ мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.10 ТЕХНОЛОГИИ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ

Направление подготовки	<u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u>
Направленность (профиль)	<u>Гостинично-ресторанная деятельность</u>
Форма обучения	<u>Заочная</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>

Краснодар 2021

Рабочая программа дисциплины Технологии предоставления услуг питания
составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным
стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки /
специальности 43.03.03 Гостиничное дело
код и наименование направления подготовки

Программу составил(и):

Ленкова М.И., канд. экон. наук, доцент



Рабочая программа государственной итоговой аттестации утверждена на
заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол
№ 9 от 29 апреля 2021 г.

Заведующий кафедрой



М.Ю. Беликов

подпись

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии Института
географии, геологии, туризма и сервиса «29» апреля 2021 г. протокол № 4

Председатель УМК ИГГТиС



А.А. Филобок

подпись

Рецензенты:

1. Миненкова В.В. канд.м географ. наук, доцент, зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»
2. Колайко И.В. Генеральный директор АНО «Центр экспертизы, качества и дополнительного образования «КУРОРТ-КОНСАЛТИНГ»

1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

1.1 Цель освоения дисциплины «Технологии предоставления услуг питания» – формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий предоставления услуг питания в организациях различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания.

1.2 Задачи дисциплины

1.2 Задачи дисциплины: ожидаемый эффект обучения состоит в том, что студенты смогут:

- изучить основные понятия, термины и определения в области технологий предоставления услуг питания, 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 различных категорий посетителей;
- рассмотреть особенности питания гостей из разных стран;
- ознакомиться с особенностями организации диетического питания, а также питания на мероприятиях;
- изучить особенности кадрового состава и качество продукции (услуг) на предприятиях питания.

1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии предоставления услуг питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 "Дисциплины (модули)" учебного плана. В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 2 курсе по очной и на 1 курсе по заочной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Перечень предшествующих дисциплин, необходимых для изучения: Организация деятельности гостиничных предприятий, Технологии гостиничной деятельности, Нормативно-правовое регулирование в гостинично-ресторанной деятельности, и последующих дисциплин, для которых данная дисциплина является предшествующей в соответствии с учебным планом: Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности, Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности, Организация деятельности предприятий питания, Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах, Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания, Деловая этика и этикет в гостинично-ресторанной деятельности, Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности.

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-управленческую структуру предприятия общественного питания; - порядок построения работы и взаимодействия служб, отделов, департаментов предприятия питания с контрагентами; - внутренние организационно-распорядительные документы, регламенты и практику их применения по вопросам координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на основе внутренних организационно-распорядительных документов, осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыкам организации и координации деятельности персонала департаментов (служб, отделов) организации общественного питания с целью выполнения поставленных задач
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы и методы организации бизнес-процессов в предприятиях общественного питания; - порядок построения контроля взаимодействия департаментов (служб, отделов), предприятия питания с контрагентами; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать результаты деятельности департаментов (служб, отделов) организации общественного питания в соответствие с их функциональными особенностями, обобщать их и делать логичные выводы; - использовать современные формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания, <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля текущей деятельности сотрудников департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Уметь:</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками выявления проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - задачи, функции и особенности работы службы питания; - законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службой питания; - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; - особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; - профессиональную терминологию общественного питания; - технологию организации процесса питания; - регламенты службы питания; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг соответственно потребностям рынка

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	<p>и запросам потребителей услуг общественного питания с использованием различных способов, методов и приемов подачи блюд и напитков, форм обслуживания гостей;</p> <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику; - навыками организации и предоставления адаптированных видов услуг общественного питания соответственно потребностям рынка и запросам потребителей по классам, стилю, методам и формам обслуживания
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации деятельности предприятий питания; - типологию внешних факторов воздействия на функционирование организации общественного питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для реализации технологий в организациях общественного питания с учетом внешних факторов воздействия; - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; - навыками и методами применения современных технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания.

**Вид индекса индикатора соответствует учебному плану.*

(Результаты обучения по дисциплине должны быть соотнесены с содержанием дисциплины и индикаторами достижения компетенций.)

Результаты обучения по дисциплине достигаются в рамках осуществления всех видов контактной и самостоятельной работы обучающихся в соответствии с утвержденным учебным планом.

Индикаторы достижения компетенций считаются сформированными при достижении соответствующих им результатов обучения.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице.

Виды работ	Всего часов	Форма обучения
		очная
Контактная работа, в том числе:	16,3	16,3
Аудиторные занятия (всего):	16	16
занятия лекционного типа	8	8
практические занятия	8	8

семинарские занятия		-	-
Иная контактная работа:			
Контроль самостоятельной работы (КСР)		8,7	8,7
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3	0,3
Самостоятельная работа, в том числе:		191	191
Реферат/эссе (подготовка)		50	50
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям)		89	89
Подготовка к текущему контролю		52	52
Контроль:		8,7	8,7
Общая трудоемкость	час.	216	216
	в том числе контактная работа	78,3	78,3
	зач. ед	6	6

2.2 Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 3 семестре 2 курсе очная форма обучения

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	
1.	Исторические аспекты развития услуг питания	26	1	1	24
2.	Нормативное регулирование предоставления услуг питания	26	1	1	24
3.	Классификация и типология предприятий общественного питания	26	1	1	24
4.	Планировочные решения и организация бизнес-процессов службы питания гостиничного предприятия	26	1	1	24
5.	Организация бизнес-процессов и особенности обслуживания гостей питанием гостиничных предприятий	27	1	1	25
6.	Технологии обслуживания питанием на транспорте	26	1	1	24
7.	Организация труда персонала и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания	26	1	1	24
8.	Организация диетического питания в гостиничных комплексах	24	1	1	22
	ИТОГО по разделам дисциплины	207	8	8	191
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-			
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3			
	Подготовка к текущему контролю	8,7			
	Общая трудоемкость по дисциплине	216			

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента

2.3 Содержание разделов (тем) дисциплины

2.3.1 Занятия лекционного типа

№	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Форма текущего контроля
1.	Исторические аспекты развития услуг питания	Историческое развитие услуг питания. Становление услуг питания в России	Р
2.	Нормативное регулирование предоставления услуг питания	Федеральное законодательство (технические регламенты), санитарные нормы и правила, специальные государственные стандарты, регулирующие предоставление услуг питания в РФ	У,Р
3.	Классификация и типология предприятий общественного питания	Классификация и типология предприятий общественного питания: - рестораны - бары - кафе - столовые - закусочные - предприятие быстрого обслуживания - иные виды предприятий общественного питания	У,Р,Т
4.	Планировочные решения и организация бизнес-процессов службы питания гостиничного предприятия	Особенности планировочных решений и организации работы блока питания при гостиницах. Общие требования к планировочным решениям. Организация работы кухни в гостинице: оборудование, санитарные требования и организация пожарной безопасности.	У,Р,Т
5.	Организация бизнес-процессов и особенности обслуживания гостей питанием гостиничных предприятий	Структура службы питания гостиничного предприятия. Формы, типы питания и виды меню в гостиничном предприятии. Столовые приборы, посуда, правила сервировки. Организация бизнес-процессов и особенности обслуживания гостей предприятий питания в гостиницах: основные правила, формы и методы; особенности обслуживания иностранных туристов; организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP). Конфликты с гостями предприятий питания и методы их разрешения	У,Р,Т
6.	Технологии обслуживания питанием на транспорте	Организация питания туристов на транспорте с учетом предоставления адаптированных видов услуг соответственно потребностям рынка и запросам потребителей: железнодорожном, авиатранспорте, автотранспорте, водном транспорте. Порядок организации питания туристов в пути	У,Р
7.	Организация труда персонала и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания	Структура департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания. Категории персонала, функциональные обязанности. Требования к профессиональному уровню подготовки. Организация труда и техники безопасности на рабочих местах. Санитарные требования к персоналу. Контроль деятельности структурных подразделений и персонала.	У,Р
8.	Организация диетического	Организация диетического питания в гостиничных комплексах с учетом	

	питания в гостиничных комплексах	предоставления адаптированных видов услуг соответственно потребностям рынка и запросам потребителей: основные принципы составления рационов питания гостей в ГК. Организация диетического питания в гостиничных комплексах. Организация лечебного питания. Организация геродиетического питания	
--	----------------------------------	---	--

2.3.2 Занятия семинарского типа (практические / семинарские занятия/ лабораторные работы)

№	Наименование раздела (темы)	Тематика занятий/работ	Форма текущего контроля
1.	Исторические аспекты развития услуг питания	1. Историческое развитие услуг питания. 2. Становление услуг питания в России	У,Р,ПЗ
2.	Нормативное регулирование предоставления услуг питания	1. Федеральное законодательство (технические регламенты). 2. Санитарные нормы и правила 3. Специальные государственные стандарты, регулирующие предоставление услуг питания в РФ	У,Р,ПЗ
3.	Классификация и типология предприятий общественного питания	1. Рестораны 2. Бары 3. Кафе 4. Столовые 5. Закусочные 6. Предприятие быстрого обслуживания 7. Иные виды предприятий общественного питания	У,Р,ПЗ
8.	Планировочные решения и организация бизнес-процессов службы питания гостиничного предприятия	1. Общие требования к планировочным решениям 2. Организация работы кухни в гостинице: оборудование, санитарные требования и организация пожарной безопасности 3. Безопасность и экологичность обслуживания на предприятиях питания	У,Р,ПЗ
9.	Организация бизнес-процессов и особенности обслуживания гостей питанием гостиничных предприятий	1. Структура службы питания гостиничного предприятия. 2. Формы, типы питания и виды меню в гостиничном предприятии. 3. Столовые приборы, посуда, правила сервировки. 4. Организация бизнес-процессов и особенности обслуживания гостей предприятий питания в гостиницах: основные правила, формы и методы; особенности обслуживания иностранных туристов; 5. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP). 6. Конфликты с гостями предприятий питания и методы их разрешения	У,Р,ПЗ
10.	Технологии обслуживания питанием на транспорте	Организация питания туристов на транспорте с учетом предоставления адаптированных видов услуг соответственно потребностям рынка и запросам потребителей:	У,Р,ПЗ

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация питания на железнодорожном транспорте. 2. Организация питания на авиатранспорте. 3. Особенности организации питания и обслуживания на автотранспорте. 4. Организация питания на водном транспорте. 5. Порядок организации питания туристов в пути 	
6.	Организация труда персонала и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Структура департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания. 2. Категории персонала, функциональные обязанности. 3. Требования к профессиональному уровню подготовки. 4. Организация труда и техники безопасности на рабочих местах. Санитарные требования к персоналу. 5. Контроль деятельности структурных подразделений и персонала 	У,Р,ПЗ
7.	Организация диетического питания в гостиничных комплексах	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные принципы составления рационов питания гостей в ГК 2. 2 Организация диетического питания в гостиничных комплексах 3. 3 Организация лечебного питания 4. 5. Организация геродиетического питания 	У,Р,ПЗ

Примечание: У – устный опрос, дискуссия, ПЗ – практическое задание, Т – тестирование

2.3.3 Примерная тематика курсовых работ (проектов): не предусмотрено

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

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1.	Самостоятельное изучение вопросов по теме: Исторические аспекты развития услуг питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
2.	Самостоятельное изучение вопросов по теме: Нормативное регулирование предоставления услуг питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
3.	Самостоятельное изучение вопросов по теме: Классификация и типология предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
4.	Самостоятельное изучение вопросов по теме: Планировочные решения и организация бизнес-	<ol style="list-style-type: none"> 1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т,

	процессов службы питания гостиничного предприятия	2018.
5.	Самостоятельное изучение вопросов по теме: Организация бизнес-процессов и особенности обслуживания гостей питанием гостиничных предприятий	1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
6.	Самостоятельное изучение вопросов по теме: Технологии обслуживания питанием на транспорте	1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
7.	Самостоятельное изучение вопросов по теме: Организация труда персонала и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий общественного питания	1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.
8.	Самостоятельное изучение вопросов по теме: Организация диетического питания в гостиничных комплексах	1. Учебная литература (основная и дополнительная) 2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

3. Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины (модуля)

В процессе преподавания дисциплины применяются следующие виды образовательных технологий:

- традиционные (информационная лекция, практическое занятие);
- проблемного обучения (проблемная лекция, практическое занятие в форме практикума, занятие на основе кейс-метода;
- проектного обучения (исследовательский проект, информационный проект);

– интерактивные (лекции «обратной связи» – лекция-провокация (изложение материала с заранее запланированными ошибками), лекция-беседа, лекция-дискуссия; семинары-дискуссии);

– информационно-коммуникационные (лекция-визуализация; практическое занятие в форме презентации – представление результатов проектной деятельности с использованием специализированных программных средств).

Для обеспечения успешного освоения дисциплины применяются способы активизации познавательных процессов – интерактивные лекции, активные методы обучения и выполнения контрольных работ, презентация и защита их с помощью программных продуктов Microsoft Office (Power Point), других графических редакторов.

4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Технологии предоставления услуг питания».

Оценочные средства включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме тестовых заданий, доклада-презентации по проблемным вопросам, практических заданий и **промежуточной аттестации** в форме вопросов и заданий к экзамену.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Код и наименование индикатора (в соответствии с п. 1.4)	Результаты обучения (в соответствии с п. 1.4)	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организационно-управленческую структуру предприятия общественного питания; - порядок построения работы и взаимодействия служб, отделов, департаментов предприятия питания с контрагентами; - внутренние организационно-распорядительные документы, регламенты и практику их применения по вопросам координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на основе внутренних организационно-распорядительных документов, осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыкам организации и координации 	У,Р,Т,ПЗ	Вопрос на экзамене

		деятельности персонала департаментов (служб, отделов) организации общественного питания с целью выполнения поставленных задач		
2	ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы и методы организации бизнес-процессов в предприятиях общественного питания; - порядок построения контроля взаимодействия департаментов (служб, отделов), предприятия питания с контрагентами; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать результаты деятельности департаментов (служб, отделов) организации общественного питания в соответствие с их функциональными особенностями, обобщать их и делать логичные выводы; - использовать современные формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания, <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками контроля текущей деятельности сотрудников департаментов (служб, отделов) организаций общественного питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей 	У,Р,Т,ПЗ	Вопрос на экзамене
3	ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	<p>Уметь:</p> <p>Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками выявления проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</p>	У,Р,Т,ПЗ	Вопрос на экзамене
4	ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - задачи, функции и особенности работы 	У,Р,Т,ПЗ	Вопрос на экзамене

	<p>потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>	<p>службы питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службой питания; - требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; - особенности организации предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; - профессиональную терминологию общественного питания; - технологию организации процесса питания; - регламенты службы питания; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг соответственно потребностям рынка и запросам потребителей услуг общественного питания с использованием различных способов, методов и приемов подачи блюд и напитков, форм обслуживания гостей; <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику; - навыками организации и предоставления адаптированных видов услуг общественного питания соответственно потребностям рынка и запросам потребителей по классам, стилю, методам и формам обслуживания 		
5	<p>ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации деятельности предприятий питания; - типологию внешних факторов воздействия на функционирование организации общественного питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать способы, методы, методики, приемы, средства для реализации технологий в организациях общественного питания с учетом внешних факторов воздействия; 	У,Р,Т,ПЗ	Вопрос на экзамене

		<p>- разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; - навыками и методами применения современных технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания. 	
--	--	--	--

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
Примерный перечень вопросов и заданий

Практическая работа № 1

Вопросы для обсуждения:

1. Что такое технология обслуживания?
2. Из каких элементов состоит процесс обслуживания?
3. Дайте определение понятию «предприятие общественного питания».
4. Что такое «услуга» в общественном питании.
5. Как классифицируются предприятия общественного питания?
6. Какие новые формы обслуживания появились в последнее время?
7. Назовите необычные предприятия и услуги общественного питания, которые существуют в мире.

Задание 1.

Запишите основные нормативные документы, регулирующие организацию услуг общественного питания по уровням:

Задание 2.

Изучите все требования установленные законодательством, предъявляемые к предприятиям общественного питания.

В соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования», а также ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»:

- перечислите наиболее важные критерии классификации предприятий питания:

-перечислите типы предприятий питания в зависимости от характера осуществляемой торгово-производственной деятельности:

- дайте оценку прогрессивным формам обслуживания в предприятиях питания. Запишите определения следующих понятий:

концептуальные предприятия -

виртуальные предприятия ОП -

приготовление блюд в присутствии потребителей

система кейтеринга –

приемы мерчендайзинга –

Реферат

Тематика рефератов

1. Объективные условия и важнейшие факторы, определяющие развитие услуг питания в российском обществе.
2. Эволюция предприятий общественного питания в России:
3. Советский "общепит" - от экспроприации - через "угар НЭПа" - к плановому хозяйству.
1. Современное состояние рынка услуг питания в России.
2. Перспективы развития рынка услуг питания в Татарстане.
3. Основные подходы к классификации предприятий ОП.
4. Бар. Специфика организации и обслуживания в баре.
5. Кофейня как ПОП малого формата.
6. Чайная - традиции и перспективы развития данного вида ПОП.
7. Пиццерия. Специфика организации.
8. Пивные заведения. Выгода. Классификация. Особенности меню и технологических процессов.
9. Ресторан. Классификация ресторанов.
10. Особенности организации ресторанов "фаст-фуд".
11. Сетевые рестораны.
12. Концепция пункта общественного питания: основные подходы.
13. Эстетическая культура ресторанного сервиса.
14. Факторы, влияющие на составление плана инвестиционных мероприятий.
15. Возможные формы собственности, франчайзинг в ресторанном бизнесе.
16. Бизнес-планирование в организации ПОП.
17. Маркетинговые мероприятия при организации ПОП.
18. Рекламная деятельность в сфере организации услуг питания. Основные виды рекламных мероприятий.
19. PR мероприятия в сфере услуг питания. Программа работы с клиентами.
20. Основные виды ресторанного обслуживания.
21. Инновационные формы предоставления сервисных услуг в ресторане.
22. Кейтеринг: внутренний, внешний, социальный, разъездной.
23. Организация летних площадок.
24. Виды официальных приемов, особенности организации.
25. Особенности организации приема "бокал шампанского".
26. Особенности организации приема "русский чай".
27. Особенности организации приема "завтрак".
28. Особенности организации приема "коктейль".

29. Особенности организации приема "а ля фуршет".
 30. Особенности организации приема "обед".
 31. Особенности организации приема "обед-буфет".
 32. Особенности организации приема "ужин".
 33. Особенности организации приема "кофейный (чайный) стол".
 34. Особенности организации приема "барбекю".
 35. Специфика бизнес-ланча.
 36. Виды меню и их специфика.
 37. Винная карта.
 38. Оформление меню.
 39. Меню как реклама.
 40. Меню и ценовая политика.
 41. Содержание профессиограммы "менеджер ресторана".
- Программа дисциплины "Технология и организация услуг питания"; 43.03.03
 Гостиничное дело; доцент, к.н. Зиновьева А.А.
 Регистрационный номер 954939518
 Страница 14 из 17.
42. Содержание профессиограммы "официант".
 43. Содержание профессиограммы "бармен".
 44. Содержание профессиограммы "метрлотель".
 45. Содержание профессиограммы "шеф-повар".
 46. Содержание профессиограммы "сомелье".
 47. Правила профессионального поведения персонала предприятия общественного питания.
 48. Профессиональные и корпоративные кодексы в сфере оказания услуг питания.
 49. Основы столового этикета.
 50. Основы профессиональной сервировки.
 51. Основные правила подачи блюд.
 52. Этапы качественного обслуживания.
 53. Особенности оказания услуг питания иностранным туристам.
 54. Основные принципы подбора персонала ПОП.
 55. Профессиональная культура работников предприятий общественного питания.

Тест

Тестовые задания тема 3

Тест тема 3 «Классификация и типология предприятий общественного питания»

1. **Общественное питание** — это:

- А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
- Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
- В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
- Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

- А) для организации производства кулинарной продукции;
- Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
- В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
- Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:

- А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
- Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
- В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
- Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.

4. Ресторан в *нормативных документах* определяется как:

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
- Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
- В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канале, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

5. Бар в *нормативных документах* определяется как:

- А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
- Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
- В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
- Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.

6. Кафе в *нормативных документах* определяется как:

- А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
- В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;
- Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

7. Столовая в *нормативных документах* определяется как:

- А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;
- Б) место элитного отдыха и изысканного питания;
- В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
- Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

8. Закусочная в *нормативных документах* определяется как:

- А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;
- Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;
- В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;
- Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:
- А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
 - Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
 - В) квалификацию персонала;
 - Г) его географическое положение.
10. Метод обслуживания, применяемый в столовых:
- А) частичное самообслуживание с барменами;
 - Б) самообслуживание;
 - В) частичное обслуживание официантами;
 - Г) обслуживание официантами и барменами.
11. В соответствии с ГОСТ понятие *услуги общественного питания* определяется как:
- А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
 - Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
 - В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
 - Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
12. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:
- А) room-service;
 - Б) скейтеринг;
 - В) кейтеринг;
 - Г) каттеринг.
13. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:
- А) организацию музыкального и концертного обслуживания;
 - Б) научные лекции о создании мира;
 - В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
 - Г) предоставление интернет-услуг.

Критерии оценки:

За каждый правильный ответ на вопрос теста выставляется один балл. Оценка определяется процентом правильных ответов от общего количества вопросов.

- «зачтено» – правильных ответов 70% и более;
- «не зачтено» – правильных ответов менее 70%.

Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации (экзамен/зачет)

Вопросы к экзамену

1. Типизация и классификация предприятий общественного питания.
2. Понятие о розничной торговле в общественном питании.
3. Государственное регулирование и контроль деятельности предприятий общественного питания
4. Нормативное регулирование в общественном питании.
5. Содержание технологической инструкции.
6. Технологическая и технико-технологическая карта.
7. Развитие науки о питании.
8. Функции пищи. Сбалансированное питание.

9. Рациональное питание.
10. Система лечебного питания.
11. Понятие режима питания, основные показатели.
12. Организация диетического питания в различных предприятиях и учреждениях.
13. Характеристика основных и специальных видов диет.
14. Организация снабжения в предприятиях питания. Виды, источники и формы снабжения.
15. Договорные связи с поставщиками предприятий питания.
16. Организация продовольственного и материально-технического снабжения.
17. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на предприятии питания.
18. Оценка эффективности снабжения предприятия общественного питания.
19. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
20. Организация контроля качества кулинарной продукции.
21. Организация работы цехов предприятий общественного питания.
22. Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация, учет, хранение.
23. Основные направления организации труда на предприятиях общественного питания.
24. Рациональное разделение и кооперация труда в общественном питании. Внедрение передовых приемов и методов труда.
25. Режим труда. Структура рабочего времени. Нормирование труда в общественном питании.
26. Организация рабочих мест и их обслуживание.
27. Организационная структура предприятия общественного питания. Штатное расписание предприятия общественного питания.
28. Профессиональная этика работников общественного питания.
29. Требования к управленческому персоналу.
30. Требования к гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала.
31. Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров в общественном питании.
32. Дисциплина труда. Методы измерения и оценки эффективности труда персонала предприятия питания.
33. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.
34. Правила оказания услуг питания.
35. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей.
36. Технологический процесс обслуживания посетителей.
37. Меню: назначение, функции и состав, использование.
38. Основные правила и последовательность подачи блюд.
39. Расчет с потребителями в предприятиях питания.
40. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.
41. Вспомогательные и подсобные помещения. Назначение, характеристика, организация работы.
42. Взаимосвязь торговых залов, производственных, вспомогательных помещений.
43. Интерьер и концепция оформления предприятия питания.
44. Оборудование торговых залов.
45. Особенности обслуживания потребителей в санаторно-курортных комплексах.
46. Ускоренные формы обслуживания.
47. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта (на выбор).
48. Изучение потребительского спроса
49. Порядок разработки технических условий.

50. Показатели культуры обслуживания.
51. Этапы обслуживания – подготовительный, основной, заключительный.
52. Особенности обслуживания в гостиницах.
53. Современные требования к организации службы Room-сервис.
54. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, тематических мероприятий.
55. Особенности питания иностранных туристов.
56. Разрешительные документы для открытия предприятия питания.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания по экзамену
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

– при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;

– при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;

– при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,

– в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

5. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

5.1. Учебная литература

Основная

1 Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва: Дашков и Ко, 2015 - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>

2 Сологубова, Галина Сергеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. для акад. бакалавриата / Г.С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Юрайт, 2017 - 379 с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5-534-01086-2. <http://www.biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>

Дополнительная

1 Милл, Р.К. Управление рестораном [Электронный ресурс]: учебник / Р.К. Милл. - 3-е изд. - Москва: Юнити-Дана, 2015 - 536 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01589-7. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117538>

3 Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск: НГТУ, 2011 - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007>

4 Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011 - 404 с. - ISBN 978-5-7782-1766-9. <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006>

5 Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 18.04.2018 N 71-ФЗ). [КонсультантПлюс www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

5.2. Периодическая литература

1. Базы данных компании «Ист Вью» <http://dlib.eastview.com>
2. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU <https://grebennikon.ru/>

5.3. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://urait.ru/>
2. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru
3. ЭБС «BOOK.ru» <https://www.book.ru>
4. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
5. ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Профессиональные базы данных:

1. Web of Science (WoS) <http://webofscience.com/>
2. Scopus <http://www.scopus.com/>
3. ScienceDirect www.sciencedirect.com
4. Журналы издательства Wiley <https://onlinelibrary.wiley.com/>
5. Научная электронная библиотека (НЭБ) <http://www.elibrary.ru/>

6. Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН <http://archive.neicon.ru>
7. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) <https://rusneb.ru/>
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина <https://www.prilib.ru/>
9. Электронная коллекция Оксфордского Российского Фонда <https://ebookcentral.proquest.com/lib/kubanstate/home.action>
10. Springer Journals <https://link.springer.com/>
11. Nature Journals <https://www.nature.com/siteindex/index.html>
12. Springer Nature Protocols and Methods <https://experiments.springernature.com/sources/springer-protocols>
13. Springer Materials <http://materials.springer.com/>
14. zbMath <https://zbmath.org/>
15. Nano Database <https://nano.nature.com/>
16. Springer eBooks: <https://link.springer.com/>
17. "Лекториум ТВ" <http://www.lektorium.tv/>
18. Университетская информационная система РОССИЯ <http://uisrussia.msu.ru>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

Ресурсы свободного доступа:

1. Американская патентная база данных <http://www.uspto.gov/patft/>
2. Полные тексты канадских диссертаций <http://www.nlc-bnc.ca/thesescanada/>
3. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>);
4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://www.minobrnauki.gov.ru/>;
5. Федеральный портал "Российское образование" <http://www.edu.ru/>;
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" <http://window.edu.ru/>;
7. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/> .
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
9. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" <https://pushkininstitute.ru/>;
10. Справочно-информационный портал "Русский язык" <http://gramota.ru/>;
11. Служба тематических толковых словарей <http://www.glossary.ru/>;
12. Словари и энциклопедии <http://dic.academic.ru/>;
13. Образовательный портал "Учеба" <http://www.uceba.com/>;
14. Законопроект "Об образовании в Российской Федерации". Вопросы и ответы http://xn--273--84d1f.xn--plai/voprosy_i_otvety

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы

КубГУ:

1. Среда модульного динамического обучения <http://moodle.kubsu.ru>
2. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций <http://mschool.kubsu.ru/>
3. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий <http://mschool.kubsu.ru/>;
4. Электронный архив документов КубГУ <http://docspace.kubsu.ru/>

5. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" <http://icdau.kubsu.ru/>

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное овладение знаниями по дисциплине предполагает постоянную и кропотливую самостоятельную работу студентов на лекциях, семинарах, при подготовке к контрольным работам и т.д. Под самостоятельной работой следует понимать совокупность всей самостоятельной деятельности студентов, как в учебной аудитории, так и вне ее, в контакте с преподавателем и в его отсутствии.

Самостоятельная работа реализуется:

1. Непосредственно в процессе аудиторных занятий – на лекциях, практических и семинарских занятиях (аудиторная самостоятельная работа).

2. В контакте с преподавателем вне рамок расписания – на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д. (аудиторная самостоятельная работа).

3. В библиотеке, дома, в общежитии, на кафедре при выполнении студентом учебных и творческих задач (внеаудиторная самостоятельная работа).

Формы самостоятельной работы студента по освоению дисциплины:

1. Усвоение текущего учебного материала;

2. Работа с конспектами лекций;

3. Самостоятельное изучение материала;

4. Изучение специальной литературы;

5. Подготовка к зачету/экзамену.

Важнейшей работой, которую студент проводит при подготовке к семинарским занятиям, является изучение нормативных документов (законов, стандартов). Самостоятельная работа имеет своей целью дать целостное, а не фрагментарное, знакомство студента с важнейшими для курса «Стандартизация и сертификация в туристской индустрии» законами и стандартами.

Работа с нормативными документами и литературой – важнейший метод обучения, включающий ряд приемов самостоятельной работы:

1. Конспектирование – краткое изложение, краткая запись прочитанного. Конспект – эффективное средство закрепления в памяти прочитанного текста, дисциплинирующее и развивающее мышление студента, побуждающее глубоко осмыслить прочитанное и найти важное, существенное, выразить его в сжатых и точных фразах.

2. Составление плана – разбиение прочитанного самостоятельные по смыслу фрагменты и грамотное наименование каждого фрагмента.

3. Тезисирование – краткое изложение основных мыслей, тезисов прочитанного.

4. Цитирование – дословная выдержка из текста с обязательным указанием выходных данных цитируемого издания: автор, название работы, место издания, издательство, год издания, страница, пункт, абзац.

5. Аннотирование – краткая характеристика содержания, перечисление вопросов, рассматриваемых автором или авторами.

6. Рецензирование – написание краткого отзыва с выражением своего отношения к прочитанному тексту.

7. Составление справки – подборка сведений, имеющих статистический, биографический, библиографический, терминологический и прочий характер, полученных в результате поиска.

8. Составление формально-логической модели - словесно-схематическое изображение прочитанного материала.

9. Составление тематического тезауруса – составление упорядоченного комплекса базовых понятий по определенному разделу или теме.

10. Составление матрицы идей – подбор сравнительных характеристик однородных предметов, явлений в трудах различных авторов.

Критерии оценки самостоятельной работы:

– оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил самостоятельную работу, изложил ответы, сформировал точные научные знания;

– оценка «хорошо» выставляется, если студент выполнил самостоятельную работу, но полностью не раскрыл материал, не смог сформировать точные научные понятия;

– оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент полностью не выполнил самостоятельную работу и не предоставил вовремя их на проверку;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не выполнил самостоятельную работу.

– оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно выполнил все задания по предлагаемым темам, логически изложил ответы, сформировал точные научные знания, оценка «зачтено» может быть выставлена, если студент выполнил работу объеме 70% и выше;

– оценка «не зачтено» выставляется, если студент не выполнил самостоятельную работу.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

Методические рекомендации по проведению устного опроса

Каждое семинарское занятие по соответствующей тематике теоретического курса состоит из вопросов для подготовки, на основе которых проводится устный опрос каждого студента. Также после изучения каждого раздела студенты для закрепления проеденного материала решают тесты и делают реферативные работы по дополнительным материалам курса.

Преподаватель заранее объявляет вопросы, которые будут рассматриваться на семинарском занятии. Студент должен внимательно ознакомиться с материалом, используя предложенные преподавателем источники литературы и собственные информационные ресурсы. Студент при подготовке к семинару может консультироваться с преподавателем и получать от него наводящие разъяснения. После окончания устного опроса студентам выставляются оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, если вопросы раскрыты, изложены логично, без существенных ошибок, показано умение работать с картографическим материалом, продемонстрировано усвоение ранее изученных вопросов. Допускаются незначительные ошибки;

– оценка «не зачтено» выставляется, если не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не умение работать с картографическим материалом.

Методические рекомендации по проведению семинара-дискуссии

Семинар-дискуссия – диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса. На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы учебной дисциплины. Каждый из участников дискуссии должен: научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу; активно отстаивать свою точку зрения; аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию.

Условие развертывания продуктивной дискуссии – личные знания, которые приобретают студенты на лекциях и самостоятельной работе. Частью семинара-дискуссии могут быть элементы «мозгового штурма», «деловой игры».

Особая роль в семинаре отводится педагогу. Он должен: определить круг проблем и вопросов, подлежащих обсуждению; подобрать основную и дополнительную литературу по теме семинара для докладчиков и выступающих; распределять формы участия и функции студента в коллективной работе; готовить студентов к выбранному ролевому участию; подводить общий итог дискуссии.

Критерии оценки качества семинара-дискуссии:

1. Целенаправленность – постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности.

2. Планирование – выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами, наличие новинок в списке литературы.

3. Организация семинара – умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, наполненность учебного времени обсуждения проблем, поведение самого педагога.

4. Стиль проведения семинара – оживленный, с постановкой острых вопросов, возникающей дискуссией или вялый, не возбуждающий ни мыслей, ни интереса.

5. Отношение «педагог-студент» – уважительные, в меру требовательные, равнодушные, безразличные.

6. Управление группой – быстрый контакт со студентами, уверенное поведение в группе. Разумное и справедливое взаимодействие со студентами или наоборот, повышенный тон, опора в работе на лидеров. Оставляя пассивными других студентов. Замечания педагогу – квалифицированные, обобщающие или нет замечаний. Студенты ведут записи на семинарах – регулярно, редко, не ведут.

Методика выполнения реферативных работ

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю, доношу, излагаю). Реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы и других источников по определенной теме. Объем реферата 7–15 листов, время, отводимое на написание работы – от 1 недели до месяца. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких (не менее 3) источников литературы (монографий, научных статей, учебников и т.д.) по определённой теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам.

Реферативная работа состоит из следующих частей:

- *введение;*
- *основная часть;*
- *заключение;*
- *список использованных источников;*
- *приложения.*

Во *введении* обосновывается актуальность выбранной темы исследования, характеризуется ее научное и практическое значение, формируются цели и задачи работы,

определяется объект, предмет и методы исследования, источники информации для выполнения работы. Основная часть работы выполняется на основе изучения имеющейся отечественной и зарубежной научной и специальной литературы по исследуемой теме, интернет – источников.

Основное внимание в *основной части* должно быть уделено критическому обзору существующих точек зрения по предмету исследования и обоснованной аргументации собственной позиции и взглядов автора реферата на решение проблемы.

В *заключении* отражаются основные результаты выполненной работы, выводы, и рекомендации, и предложения по их практическому использованию.

В *приложении* помещаются по необходимости иллюстрированные материалы, имеющие вспомогательное значение (таблицы, схемы, диаграммы и т.п.).

Критерии оценки рефератов:

Оценка **«отлично»** ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка **«хорошо»** ставится, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка **«не удовлетворительно»** ставится, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, или реферат не представлен.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

7 Материально-техническое обеспечение по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И218	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели - 52 шт.; доска учебная; Система компьютеризированная отображения аудиовизуальной информации; проектор Sharp PG-D2500X; экран;	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И205	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 24 стола + 48 стульев;.; доска учебная; видеопроектор Optoma; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDRW /Cam/W7NB/15,6HD	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.
--	--	---

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование помещений для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность помещений для самостоятельной работы обучающихся	Перечень лицензионного программного обеспечения
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И205а	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 3 стола + 3 стула шт.; 2 – компьютера Linovo ThinkCentre M53 Tiny в комплекте, ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDRW/Cam/W7NB/15,6HD	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.

* согласно справке о материально-техническом обеспечении основной ОПОП ВО кафедры международного туризма и менеджмента, Института географии, геологии, туризма и сервиса, по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность (профиль) «Гостинично-ресторанная деятельность», 2021 г.