



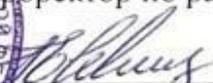
1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
в г. Геленджике



от 25 мая 2022

Директор по работе с филиалами

 А.А. Евдокимов

Рабочая программа дисциплины
МДК.02.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ
специальность 43.02.14 Гостиничное дело

2022

Рабочая программа дисциплины МДК.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. Входит в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 №1552 (зарегистрирован в Минюсте России 26.12.2016 № 44974)

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО);

Дисциплина МДК.02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания

Форма обучения очная
Учебный год 2023 – 2024

3 курс	5,6 семестр
лекции	152 час.
практические занятия	100 час.
самостоятельные занятия	14 час.
консультации	6 час.
промежуточная аттестация	12 час.
форма итогового контроля	экзамен

Составитель: преподаватель  М.В. Самсоненко
подпись

Утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин Гостиничного сервиса
Протокол № 10 от «25» мая 2022 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин Гостиничного сервиса  М.В. Самсоненко
«25» мая 2022 г.

Рецензенты:
ИП «Стефанова З.К.»
Директор отеля «Парадейсон»





З.К. Стефанова



Генеральный директор
ОАО Санаторий «Красная Галка»



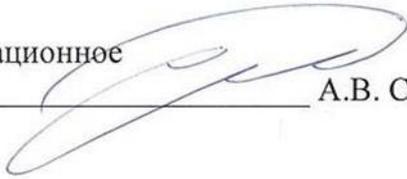
К.Т. Дмитриев

ЛИСТ
согласования рабочей учебной программы по дисциплине
МДК.02.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»
Специальность среднего профессионального образования:
43.02.14 Гостиничное дело

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УР филиала  Т.А. Резуненко

Заведующая сектором библиотеки филиала  Л.Г. Соколова

Инженер-электроник (программно-информационное
обеспечение образовательной программы)  А.В. Сметанин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
1.1. Область применения программы	5
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:	5
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	6
1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	12
2.2. Структура дисциплины	12
2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины	13
2.4. Содержание разделов дисциплины	16
2.4.1. Занятия лекционного типа	16
2.4.2. Занятия семинарского типа	19
2.4.3. Практические занятия	20
2.4.4. Содержание самостоятельной работы	20
2.4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	21
3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	23
3.1. Образовательные технологии при проведении лекций	23
3.2. Образовательные технологии при проведении практических занятий	23
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	24
4.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	24
4.2. Электронные ресурсы:	25
5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	26
5.1. Основная литература	26
5.2. Дополнительная литература	26
5.3. Периодические издания	28
5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	28
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» ..	30
7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	33
7.1. Паспорт фонда оценочных средств	33
7.2. Критерии оценки знаний	34
7.3. Оценочные средств для проведения текущей аттестации	34
7.4. Оценочные средств для проведения промежуточной аттестации	35
7.4.1. Примерные вопросы для устного (письменного) опроса:	35
7.4.2. Примерные темы рефератов	36
7.4.3. Примерные темы для написания курсовых работ	37
7.4.4. Примерные экзаменационные вопросы	37
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	39

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МДК.02.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания», является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методическими комплексами (УМК): методическими рекомендациями по выполнению самостоятельной работы, методическими рекомендациями по проведению практических занятий, контрольно-оценочными средствами ПМ 02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»

Студенты имеют доступ к сети Интернет и библиотечному фонду.

Консультации для студентов организуются через электронную почту на почтовом сервере ОУ и индивидуально согласно составленному графику консультаций.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность работы со справочно-правовыми системами и специальными программными продуктами. При реализации профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика.

Учебная практика проводится в учебных аудиториях образовательного учреждения, тренинговых кабинетах.

Производственная практика проводится концентрированно на базе гостиниц и гостиничных комплексов г. Геленджика.

Экзамен проводится по окончанию изучения МДК.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания».

По окончанию учебной и производственной практики проводится дифференцированный зачет

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина МДК.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» – ПМ.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

– Владеть культурой мышления, быть способным к восприятию информации, постановке цели и выбора путей её осуществления.

– Уметь логически и ясно строить устную и письменную речь.

– Стремиться к саморазвитию.

– Владеть основными методами, способами и средствами получения и переработки информации.

– Быть способным анализировать социально значимые проблемы и процессы.

– Знать основы организации ресторанного сервиса.

– Инновационный менеджмент в туристской индустрии

– Концептуальные основы качества гостиничного продукта

– Практика по получению первичных умений и навыков

Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Учебная практика

Научно-исследовательская работа

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

Знать:

• планирования результатов деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);

• основы планирования, анализа и оценки обслуживания потребителей (ПК-1);

• основы внедрения инноваций в деятельности гостиниц(ПК-1);

• новые формы обслуживания потребителей в деятельности гостиниц(ПК-1).

Уметь:

• применять условия питания и методы обслуживания(ПК-1);

• учитывать культуру обслуживания на предприятиях питания(ПК-1);

• использовать технологии планирования результатов деятельности гостиниц и других средств размещения(ПК-1);

• использовать технологии планирования, анализа и оценки обслуживания потребителей(ПК-1).

• адаптировать новые формы обслуживания потребителей в деятельности гостиниц

Владеть:

• планировать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения(ПК-1);

• планировать, анализировать и оценивать обслуживание потребителей(ПК-1);

• разрабатывать и внедрять новые формы обслуживания потребителей в деятельности гостиниц(ПК-1)

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 284 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 252 часа;
самостоятельная работа обучающегося 14 часов.

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале

ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с

текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

№ п/п	Код и содержание компетенции (или её части)	Умения	Знания
	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и

		информацию,	проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
	ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и

	социального и культурного контекста.		построения устных сообщений.
	ОК 06 Проявлять Гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	описывать значимость своей профессии (специальности)	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
	ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
	ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
	ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и

		диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
	ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности:

№ п/п	Код и содержание компетенции (или её части)	Умения	Знания	Практический опыт
Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания				
1	ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные	нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему	планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;

		<p>обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;</p>	<p>персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;</p>	
2	<p>ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</p>	<p>анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;</p>	<p>технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;</p>	<p>разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;</p>

			профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания;	
3	ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания);	критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;	контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	284
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	252
в том числе:	
занятия лекционного типа	152
практические занятия	100
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	14
в том числе:	
самостоятельная внеаудиторная работа в виде домашних практических заданий, индивидуальных заданий, самостоятельного подбора и изучения дополнительного теоретического материала	14
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме (экзамена)	12

2.2. Структура дисциплины

Наименование разделов	Всего	Количество аудиторных часов		Самостоятельная работа обучающегося (час)
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Особенности организации работы службы	34	20	12	2

питания гостиничного комплекса				
Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	36	20	14	2
Классификация и организация питания на предприятиях питания	40	24	14	2
Правила обслуживания посетителей	40	24	14	2
Особенности организации питания иностранных туристов	36	20	14	2
Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service;	44	24	18	2
<i>Защита прав потребителей услуг предприятий общественного питания</i>	36	20	14	2
Всего по дисциплине	266	152	100	14

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

МДК.02.01 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания»

2	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация питания в гостиничных комплексах			
Тема 1.1. Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	Содержание	34	1,2
	Лекции	20	
	1 Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы.		
	2 Организационная структура предприятий общественного питания		
	3 Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания.		
	4 Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.		
	5 Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса.		
	6 Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены.		
	7 Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей.		
	8 Нормативно-правовая база, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания		
	Практические занятия	12	
	1 Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.		
	2 Составление нормативных и технических документов службы питания		
	3 Составление организационной структуры бара/ресторана		
Лабораторная работа при изучении темы	2		
1 Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания.			
Тема 1.2.	Содержание	36	

Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания.	Лекции		20	1,2	
	1	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;			
	2	Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания.			
	3	Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале			
	4	Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей.			
	5	Предприятия общественного питания гостиничного комплекса			
	6	Информационное обеспечение процесса обслуживания в предприятиях питания.			
Практические занятия			14	2	
	1	Составление нормативных и технических документов службы питания».			
Лабораторная работа при изучении темы			2	3	
Тема 1.3. Классификация и организация питания на предприятиях питания	Содержание		40		
	Лекции		24	1,2	
	1	Предприятия общественного питания гостиничного комплекса			
	2	Организация питания в курортных и гостиничных комплексах.			
	3	Виды завтраков в гостиницах			
	4	Виды сервиса и их характеристика			
	5	Методы обслуживания			
		6	Характеристика и виды меню		
	Практическая работа			14	2
	1	Качественный анализ и оптимизация меню			
	2	Организация работы Room-service			
	3	Дополнительные услуги на предприятиях общественного питания			
	4	Особенности кейтеринга			
		5	Овладение приемами подачи блюд различными стилями и методами		
	Лабораторная работа при изучении темы			2	3
		1	Правила составления меню и винной карты.		
	Раздел 2. Обслуживание гостей на предприятиях общественного питания				
Тема 2.1 Правила обслуживания посетителей	Содержание		40		
	Лекции		24	1,2	
	1	Технологии подготовки к обслуживанию потребителей в предприятиях общественного питания			
	2	Технология обслуживания банкетов и приемов.			
	3	Обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей.			
		4	Стандарты качества на предприятиях общественного питания		
	Практические занятия			14	2
	1	Составление меню для предприятий общественного питания различных типов и классов			
	2	Оформление заказа на банкетное обслуживание.			
	3	Составление заявки на столовое белье и посуду для банкетного обслуживания			
	4	Организация кофе-брейк для участников конференций			
		5	Подготовка и технология обслуживания конференций, семинаров, совещаний»		
	Лабораторная работа при изучении темы			2	3
		Специальные формы организации ускоренного обслуживания в предприятиях общественного питания.			
Тема 2.2 Особенности организации питания иностранных туристов	Содержание		36		
	Лекции		20	1,2	
	1	Исторические аспекты традиций питания народов мира			
	2	Влияние мировых религий на формирования традиций питания			
		3	Особенности организации питания в гостиницах и других средствах размещения для туристов из Азиатских и стран Востока		
Практические занятия			14	2	

	1	Организация подачи питания иностранных туристов		
	2	Национальные традиции		
	Лабораторная работа при изучении темы		2	3
Тема 2.3 Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service;	Содержание		44	
	Лекции		24	1,2
	1	Проектирование предприятий общественного питания		
	2	Виды технологического оборудования		
	3	Классификация предприятий питания		
	4	Обслуживание туристских групп Обслуживание в залах ресторанов и номерах		
	5	особенности обслуживания room-service		
	Практические занятия		18	2
	1	Правила сервировки столов		
	2	Разновидности приемов подачи блюд		
	3	Фуршет		
	4	Комплектация сервировочной тележки room service.		
	5	Решение ситуационных задач на прием заказа		
	6	Техника оформления салфеток		
	7	Деловая игра Обслуживание гостей питанием		
	Лабораторная работа при изучении темы		2	3
	1	Подача питания при помощи профессионального оборудования (салат-бар)		
2	Приготовление и подача молочных коктейлей»			
	3	Приготовление кофе на кофемашине		
Тема 2.4. Защита прав потребителей услуг предприятий общественного питания	Содержание		36	
	Лекции		20	1,2
	1	Защита прав потребителей предприятий общественного питания		
	2	Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг		
	3	Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления услуг питания		
	Практические занятия		14	2
	1	Методы измерения удовлетворенности персонала		
	2	Защита прав потребителей услуг ПОП.		
	Лабораторная работа при изучении темы		2	3
	1	Изучение закона «О защите прав потребителей»		
		Консультации	6	
		Промежуточная аттестация	12	
Учебная практика				
Виды работ				
1. Подготовка к обслуживанию и приему гостей.				
2. Выполнение сервировки стола различных видов к завтраку.				
3. Выполнение сервировки стола к обеду.				
4. Выполнение сервировки стола к ужину.				
5. Корректировать сервировку стола в соответствии с подачей блюда.				
6. Решение ситуаций во время встречи гостей в торговом зале ресторана.				
7. Решение ситуаций в период приема и оформления заказа.				
8. Владение техникой обслуживания при подаче продукции сервис бара				
9. Владение техникой обслуживания при подаче блюд различными стилями				
• Silver service				
• Банкетный сервис				
• Шведский стол				
• Gueridon Service				
10. Владение техникой сбора используемой посуды и приборов.				
11. Решение ситуаций при расчете с гостями организаций службы питания.				
12. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей.				
13. Организация и проверка подготовки предприятий и персонала службы питания к				

- обслуживанию потребителей.
14. Организация, координация и контроль подготовки банкетных залов для различных форматов обслуживания.
 15. Тренинг и анализ производственных ситуаций при обслуживании гостей на высшем уровне.
 16. Тренинг и анализ производственных ситуаций по подаче блюд разными стилями.
 17. Организация, координация и контроль деятельности службы рум-сервис, баров, кафе, шведского стола.
- Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания.

Производственная практика

Виды работ

1. Ознакомление и изучение режима работы предприятия.
2. Ознакомление со стандартами службы питания гостиничного комплекса.
3. Изучение правил и требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарноэпидемиологических требований к организации питания.
4. Ознакомление с торговыми помещениями службы питания.
5. Ознакомление с производственными помещениями службы питания.
6. Ознакомление со стандартами подготовки и обслуживания потребителей службы питания.
7. Ознакомление с профессиональными программами для выполнения регламентов службы питания.
8. Ознакомление с деятельностью службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.
9. Подготовка дополнительных зон к обслуживанию конференций, совещаний, семинаров.
10. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.
11. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.
12. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.
13. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.
14. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета».
15. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейля».
16. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием.
17. Распределение персонала по организациям службы питания.
18. Приобретение практического опыта по расчету посуды, приборов согласно плана работы.
19. Умение выполнять и контролировать стандарты обслуживания и продаж службы питания.
20. Систематизация распределения нагрузки по обеспечению работы службы питания.
21. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.
22. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.
23. Планирование и стимулирование деятельности сотрудников службы питания

Всего по дисциплине: 284

2.4. Содержание разделов дисциплины

2.4.1. Занятия лекционного типа

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
5 семестр			
1	Особенности организации работы службы питания	Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Различные формы и методы предоставления услуг питания в гостинице. Требования к услугам службы питания. Особенности обслуживания организаций разных типов и классов службы питания.	У

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
	гостиничного комплекса	Требования к персоналу и методика определения численности персонала организаций службы питания гостиничного комплекса. Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Нормативно-правовая база, регламентирующая деятельность предприятий общественного питания	
2	Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы питания	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; Материально-техническое оснащение торговой деятельности организаций службы питания. Методика определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале Нормы оснащения, правила хранения и учета материальных ценностей. Предприятия общественного питания гостиничного комплекса Информационное обеспечение процесса обслуживания в предприятиях питания.	Р, У
3	Классификация и организация питания на предприятиях питания	Предприятия общественного питания гостиничного комплекса Организация питания в курортных и гостиничных комплексах. Виды завтраков в гостиницах Виды сервиса и их характеристика Методы обслуживания Характеристика и виды меню	У
4	Правила обслуживания посетителей	Технологии подготовки к обслуживанию потребителей в предприятиях общественного питания Технология обслуживания банкетов и приемов. Обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей.	У
5	Особенности организации питания иностранных туристов	Исторические аспекты традиций питания народов мира Влияние мировых религий на формирования традиций питания Особенности организации питания в гостиницах и других средствах размещения для туристов из Азиатских и стран Востока	У
6	Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service;	Организация отдыха в ГТК. Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Организация развлечений в ГТК. Инфраструктура развлечения туристов. Анимационные программы в индустрии гостеприимства. Анимационное обслуживание клиентов в гостиницах. Культурно-досуговые мероприятия в гостинице.	У
	Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Особенности взаимодействия службы питания с другими службами гостиницы Нормативы и спецификации процедуры представления услуг высокого качества Методы контроля, критерии и показатели качества обслуживания гостей службы питания.	
7	<i>Защита прав потребителей услуг предприятий</i>	Защита прав потребителей предприятий общественного питания Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг Методы и средства стимулирования мотивации персонала в	У

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
	<i>общественного питания</i>	повышении качества предоставления услуг питания	
Примечание: Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа			

2.4.2. Занятия семинарского типа

№	Наименование раздела	Наименование семинарских работ	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Виды «комплиментов», персональных и дополнительных услугах и порядок их оказания	Состав службы дополнительных услуг. Основные функции службы дополнительных услуг. Документальное оформление передачи комплимента гостю. Поощрения, предоставляемые клиентам гостиниц. Дополнительные услуги. Услуги платные. Услуги бесплатные. Виды услуг. Специфика оказания услуг. Персональные услуги. Порядок оказания услуг. Услуги спортивно-оздоровительных центров ГТК. Медицинские услуги. Бизнес-обслуживание. Работа сервис-бюро. Транспортные услуги. Международный опыт оказания услуг.	У
2.	Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service;	Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка стола к ужину. Приемы подачи блюд. Приемы подачи закусок. Приемы подачи горячих блюд. Приемы подачи десертов. Приемы подачи напитков. Бутербродный стол. Фуршет. Работа менеджера службы room service. Выполнение работ официант отдела room service. Комплектация сервировочной тележки room service. Работа мини-бара. Праздничная сервировка стола. Декорирование сервированного стола. Техника оформления салфеток Обслуживание гостей питанием. Составление карт-заказов.	ПР, У
3.	Процедура отправки одежды в стирку и чистку, и получения готовых заказов	Работы, связанные с оборотом постельного белья. Правила маркировки постельного белья. Технология маркировки постельного белья. Виды маркировки постельного белья. Состав службы сопутствующих услуг. Основные функции службы сопутствующих услуг Организация бытового обслуживания	У
4.	Организация хранения ценностей проживающих.	Оставленные и потерянные вещи, хранение порядок возврата. Сейфы и депозитарные ячейки. Документальное оформление процедуры возврата вещей. Составление претензий Правила использования депозитарных ячеек. Решение ситуационных задач.	У
5	Принципы и технологии организации досуга и отдыха;	Организация отдыха в ГТК. Оценка и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале. Организация развлечений в ГТК. Инфраструктура развлечения туристов. Анимационные программы в индустрии гостеприимства. Анимационное обслуживание клиентов в гостиницах. Культурно- досуговые мероприятия в гостинице.	У

2.4.3. Практические занятия

№	Наименование раздела	Наименование практических (лабораторных) работ	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	<p>Определение потребностей в материальных ресурсах службы питания.</p> <p>Составление нормативных и технических документов службы питания</p> <p>Организация и подготовка процесса обслуживания в организациях службы питания.</p>	12
2.	Классификация и организация питания на предприятиях питания	<p>Качественный анализ и оптимизация меню</p> <p>Организация работы Room-service</p> <p>Дополнительные услуги на предприятиях общественного питания</p> <p>Особенности кейтеринга</p> <p>Правила составления меню и винной карты.</p>	14
3.	Правила обслуживания посетителей	<p>Составление меню для предприятий общественного питания различных типов и классов</p> <p>Оформление заказа на банкетное обслуживание</p> <p>Составление заявки на столовое белье и посуду для банкетного обслуживания</p> <p>Организация кофе-брейк для участников конференций</p> <p>Специальные формы организации ускоренного обслуживания в предприятиях общественного питания</p>	14
4	Особенности организации питания иностранных туристов	<p>Организация подачи питания иностранных туристов</p> <p>Национальные традиции</p> <p>Овладение приемами подачи напитков различными стилями и методами».</p> <p>Составление нормативных и технических документов службы питания».</p>	14
5	Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service;	<p>Правила сервировки столов</p> <p>Разновидности приемов подач блюд</p> <p>Фуршет</p> <p>Комплектация сервировочной тележки room service.</p> <p>Решение ситуационных задач на прием заказа</p> <p>Техника оформления салфеток</p> <p>Деловая игра Обслуживание гостей питанием</p> <p>Подача питания при помощи профессионального оборудования (салат-бар)</p> <p>Приготовление и подача молочных коктейлей»</p> <p>Приготовление кофе на кофемашине</p>	18
6	Контроль и качество предоставления услуг потребителям	<p>Разработка стандартов обслуживания и продаж в организациях службы питания»</p> <p>Разработать и подготовить критерии оценки качества обслуживания подразделений службы питания</p>	14

Примечание: ПР- практическая работа, ЛР- лабораторная работа; Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа

2.4.4. Содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся по данной дисциплине предусматривает следующие виды работ:

Обслуживание гостей на предприятиях общественного питания

Темы:

- Изучение нормативно-правовых документов.
- Поиск материалов для подготовки сообщений по теме: «Функциональное назначение предприятий общественного питания»
- Поиск в интернете материалов для разработки организационной структуры предприятия общественного питания

- Проработка должностных обязанностей персонала бара
- Проработка должностных обязанностей работников ресторанов и кафе
- Проработка должностных инструкций бариста и ранеров
- Методы измерения удовлетворенности персонала
- Защита прав потребителей гостиничных услуг.
- Изучение закона «О защите прав потребителей»

2.4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

На самостоятельную работу обучающихся отводится 14 часов учебного времени.

№	Наименование раздела, темы, вида СР	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	2	3
1	Организация гостиничного предприятия	1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 336 с. — (Профессиональное образование). - URL: https://biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1 2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 331 с. — (Профессиональное образование). - URL: https://biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1
2.	Услуги, предоставляемые в гостиничных комплексах:	1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 336 с. — (Профессиональное образование). - URL: https://biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1 2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 331 с. — (Профессиональное образование). - URL: https://biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1 3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Л. Г. Березовая. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 477 с. — (Профессиональное образование). -URL: https://www.biblio-online.ru/viewer/607FB737-DF08-40C5-9755-17AF41533EE4#page/1
3	Досуговая деятельность гостиничного предприятия	1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 336 с. — (Профессиональное образование). - URL: https://biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1 2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 331 с. — (Профессиональное образование). -

		<p>URL: https://biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1</p> <p>3. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Л. Г. Березовая. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 477 с. — (Профессиональное образование). — URL: https://www.biblio-online.ru/viewer/607FB737-DF08-40C5-9755-17AF41533EE4#page/1</p>
--	--	--

Кроме перечисленных источников по темам самостоятельной работы, студент может воспользоваться Электронно-библиотечными системами (ЭБС), профессиональными базами данных, электронными базами периодических изданий, другими информационными ресурсами, указанными в разделе **5.4 «Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины»**, включающий ресурсы, доступ к которым обеспечен по договорам с правообладателями, и образовательные, научные, справочные ресурсы открытого доступа, имеющие статус официальных (федеральные, отраслевые, учреждений, организаций и т.п.), а также поисковыми системами сети Интернет для поиска и работы с необходимой информацией.

Для освоения данной дисциплины и выполнения предусмотренных учебной программой курса заданий по самостоятельной работе обучающийся может использовать следующее учебно-методическое обеспечение:

- методические рекомендации преподавателя к лекционному материалу;
- методические рекомендации преподавателя к практическим занятиям;
- методические рекомендации преподавателя к выполнению самостоятельных домашних заданий.

Началом организации любой самостоятельной работы должно быть привитие навыков и умений грамотной работы с учебной и научной литературой. Этот процесс, в первую очередь, связан с нахождением необходимой для успешного овладения учебным материалом литературой. Обучающийся должен уметь пользоваться фондами библиотек и справочно-библиографическими изданиями.

Обучающиеся для полноценного освоения учебного курса должны составлять конспекты как при прослушивании его теоретической (лекционной) части, так и при подготовке к практическим (лабораторным) занятиям. Желательно, чтобы конспекты лекций записывались в логической последовательности изучения курса и содержались в одной тетради.

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Для реализации компетентного подхода предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения аудиторных и внеаудиторных занятий с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В учебном процессе наряду с традиционными образовательными технологиями используются тематические презентации.

3.1 Образовательные технологии при проведении лекций

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол-во час
1	2	3	4
1	Особенности организации работы службы питания гостиничного комплекса	Презентация Профессиональное обучение,	12
2	Особенности подготовки и технологий организации обслуживания в организациях службы	Профессиональное обучение	14
3	Классификация и организация питания на предприятиях питания	Профессиональное обучение	14
4	Правила обслуживания посетителей	Профессиональное обучение	12
5	Особенности организации питания иностранных туристов	Профессиональное обучение,	12
6	Правила сервировки столов, приемы подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service;	Игровое обучение, Профессиональное обучение, Презентация	12
	Контроль и качество предоставления услуг потребителям	Активное обучение, профессиональное обучение	
	Защита прав потребителей услуг предприятий общественного	Активное обучение, профессиональное обучение,	12
	Итого по курсу		114

3.2. Образовательные технологии при проведении практических занятий

№	Тема занятия	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
1	Практическое задание №1	действия по инструкции	10
2	Практическое задание №2	анализ конкретных ситуаций. Лекция-дискуссия	14
3	Практическое задание №3	решение ситуативных и производственных задач. Аудиовизуальные технологии Деловая игра «Комплимент для постоянного гостя»	12
4	Практическое задание №4	разыгрывание ролей, деловая игра: «обслуживание гостей с учетом национальных традиций»	14
5	Практическое задание №5	действия по инструкции, Ролевая игра	14

		«обслуживание фуршета», деловая игра «Обслуживание гостя в номере питанием» Аудиовизуальные технологии	
6	Практическая работа №6	действия по инструкции	
	Итого по курсу		104

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лекционных, практических и лабораторных занятий по темам, указанным в рабочей программе дисциплины.

В соответствии с ФГОС реализация учебной дисциплины, как правило, осуществляется в специально оборудованном кабинете **«Службы приема и размещения гостей»**.

Оборудование учебного кабинета **«Службы приема и размещения гостей»:**

- мультимедийный проектор - 1 шт;
- экран – 1 шт;
- блок – 1 шт;
- учебная мебель;
- учебно-методические материалы по дисциплине;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине;
- наглядные пособия по дисциплине;
- Комплексная автоматизированная система управления гостиницей

Лаборатория: «Учебный бар»

- Посудомоечная машина полноразмерная, нержавеющей сталь,
- блендер,
- шейкер европейский металлический,
- кофемашина автоматическая,
- льдогенератор,
- салат-бар,
- миксер для молочных коктейлей,
- аксессуары для миксера,
- винный шкаф,
- посуда (барное стекло, кружки, блюда тарелки, столовые приборы...),
- детектор валют

Наглядные пособия:

Комплект плакатов: Организационная структура гостиничного предприятия.

Технологический процесс обслуживания в гостинице

Основные гостиничные службы

Индустрия гостеприимства

4.2 Электронные ресурсы:

1. Microsoft Windows XP Start Edition;
2. Microsoft Office 2003
3. Microsoft Office Word
4. Microsoft Office Excel
5. Браузер Mozilla FireFox
6. CodeGear RAD Studio 2007 Architect Media Kit None Box/DVD
7. WINRAR Standart Licence (200-499)

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

1. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 242 с.— (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1041498> (дата обращения: 18.11.2020). – Режим доступа: по подписке.
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для СПО / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. . — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitaniya-452306#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
3. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obshchestvennogo-pitaniya-452306#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
4. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/gostinichnyy-servis-451272#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).

5.2. Дополнительная литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 390 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/ekonomika-predpriyatiya-obshchestvennogo-pitaniya-452697#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
2. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2020. - 98 с. - URL: <https://urait.ru/viewer/obsluzhivanie-v-gostinichnom-komplekse-osobyh-kategoriy-klientov-457038#page/1> (дата обращения: 05.06.2020); Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
3. Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=346885> (дата обращения: 20.10.2020). – Режим доступа: по подписке.
4. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст :

- электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=362848> (дата обращения: 21.10.2020).
– Режим доступа: по подписке
5. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=367422> (дата обращения: 20.10.2020). – Режим доступа: по подписке.
 6. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. . — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya-452951#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
 7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-452975#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
 8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. . — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyy-praktikum-452945#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).
 9. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Среднее профессиональное образование). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=361058> (дата обращения: 20.10.2020). – Режим доступа: по подписке.
 10. Черникова, Л.И. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Черникова Л.И. — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. — (для бакалавров). — URL: <https://www.book.ru/book/930205> (дата обращения: 21.10.2020). — Текст : электронный
 11. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для СПО / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 280 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/viewer/upravlenie-personalom-gostinichnyh-predpriyatiy-449567#page/1> (дата обращения: 21.10.2020).
 12. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-rukovodstvo-k-vypolneniyu-uchebnyh-proektov-452948#page/1> (дата обращения: 20.10.2020).

5.3. Периодические издания

1. Гостиничное дело
2. Мотивация и оплата труда. - URL: <https://grebennikon.ru/journal-24.html#volume2020-3>
3. Российское предпринимательство - <https://dlib.eastview.com/browse/publication/65688>
4. Управление корпоративной культурой. - URL: <https://grebennikon.ru/journal-27.html#volume2020-1>
5. Управление персоналом и интеллектуальными ресурсами в России. - URL: <https://znanium.com/catalog/magazines/issues?ref=6a969b84-1df0-11e4-b05e-00237dd2fde2>
6. Управление персоналом. - URL: <https://dlib.eastview.com/browse/publication/18806>
7. Управление развитием персонала. – URL: <https://grebennikon.ru/journal-25.html#volume2020-3>
8. Управление человеческим потенциалом. - URL: <https://grebennikon.ru/journal-26.html#volume2020-1>

5.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE»: сайт. – URL: <http://biblioclub.ru>
2. ЭБС Издательства «Лань»: сайт. – URL: <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Юрайт»: сайт. – URL: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «BOOK.ru»: сайт. – URL: <https://www.book.ru>
5. ЭБС «ZNIANIUM.COM»: сайт. – URL: <https://www.znaniium.com>
6. Базы данных компании «Ист Вью»: сайт. – URL: <http://dlib.eastview.com>
7. Научная электронная библиотека «eLibrary.ru»: сайт. – URL: <http://elibrary.ru/>
8. Электронная библиотека "Издательского дома "Гребенников". - URL: <http://www.grebennikon.ru/>
9. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС Россия). - URL: <http://uisrussia.msu.ru/>
10. "Лекториум ТВ" - видеолекции ведущих лекторов России. - URL: <http://www.lektorium.tv/>
11. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций КубГУ. - URL: <http://docspace.kubsu.ru/>
12. Российская Гостиничная Ассоциация : сайт. - URL: <https://rha.ru/>
13. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - URL: <http://www.consultant.ru/>
14. Федерация Рестораторов и Отельеров России: сайт. - URL: <https://frio.ru/>
15. Информационно-правовой портал «Гарант.Ру». - URL: <http://www.garant.ru/>
16. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». - URL: <http://ecsocman.hse.ru/>

Нормативно-правовые акты

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей". – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
2. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания". - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/
3. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 "О введении в действие санитарных правил". - <https://demo.consultant.ru/cgi/online.cgi?req=doc&ts=124548171308143322110062083&cacheid=3FF4409A41E1E98A152FEBD7D75068C8&mode=splus&base=RZR&n=200192&rnd=41EA6B612B48022A3CED94A8386A7E0A#armshgxlk5>
1. "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст). - <https://demo.consultant.ru/cgi/online.cgi?rnd=41EA6B612B48022A3CED94A8386A7E0A&req=doc&base=RZR&n=165477&stat=refcode%3D16876%3Bindex%3D0#2hmmv3z5kw>
2. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 08.06.2020) "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации". - <https://demo.consultant.ru/cgi/online.cgi?req=doc&ts=124548171308143322110062083&cacheid=873FD9C7559BB27DC76331232337E96A&mode=splus&base=RZR&n=354547&rnd=41EA6B612B48022A3CED94A8386A7E0A#ak4rjcblog>
3. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. - <http://docs.cntd.ru/document/1200114767>
4. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 31.07.2020) (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.08.2020). - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/
5. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу. - <http://docs.cntd.ru/document/1200095096>
6. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования. - <http://docs.cntd.ru/document/1200127461>
7. ГОСТ Р 55322-2012 Услуги населению. Общие требования к малым средствам размещения для постоянного проживания. - <http://docs.cntd.ru/document/1200103129>
8. Приказ Министерства культуры РФ от 11.07.2014г. № 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями». - <http://docs.cntd.ru/document/420209944>
9. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_78699/
10. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации". - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_187292/

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»

Учащиеся для полноценного освоения учебного курса должны составлять конспекты как при прослушивании его теоретической (лекционной) части, так и при подготовке к практическим (семинарским) занятиям. Желательно, чтобы конспекты лекций и семинаров записывались в логической последовательности изучения курса и содержались в одной тетради. Это обеспечит более полную подготовку как к текущим учебным занятиям, так и сессионному контролю знаний.

Самостоятельная работа учащихся является важнейшей формой учебно-познавательного процесса. Цель заданий для самостоятельной работы – закрепить и расширить знания, умения, навыки, приобретенные в результате изучения дисциплины; овладеть умением использовать полученные знания в практической работе; получить первичные навыки профессиональной деятельности.

Началом организации любой самостоятельной работы должно быть привитие навыков и умений грамотной работы с учебной и научной литературой. Этот процесс, в первую очередь, связан с нахождением необходимой для успешного овладения учебным материалом литературой. Учащийся должен изучить список нормативно-правовых актов, рекомендуемый по учебной дисциплине; уметь пользоваться фондами библиотек и справочно-библиографическими изданиями.

Задания для самостоятельной работы выполняются в письменном виде во внеаудиторное время. Работа должна носить творческий характер, при ее оценке преподаватель в первую очередь оценивает обоснованность и оригинальность выводов. В письменной работе по теме задания учащийся должен полно и всесторонне рассмотреть все аспекты темы, четко сформулировать и аргументировать свою позицию по исследуемым вопросам. Выбор конкретного задания для самостоятельной работы проводит преподаватель, ведущий практические занятия в соответствии с перечнем, указанным в планах практических занятий.

Обучение осуществляется по традиционной технологии (лекции, практики) с включением инновационных элементов.

С точки зрения используемых методов лекции подразделяются следующим образом: информационно-объяснительная лекция, повествовательная, лекция-беседа и т. д.

Устное изложение учебного материала на лекции должно конспектироваться. Слушать лекцию нужно уметь – поддерживать своё внимание, понять и запомнить услышанное, уловить паузы. В процессе изложения преподавателем лекции студент должен выяснить все непонятные вопросы. Записывать содержание лекции нужно обязательно – записи помогают поддерживать внимание, способствуют пониманию и запоминанию услышанного, приводит знание в систему, служат опорой для перехода к более глубокому самостоятельному изучению предмета.

Методические рекомендации по конспектированию лекций:

– запись должна быть системной, представлять собой сокращённый вариант лекции преподавателя. Необходимо слушать, обдумывать и записывать одновременно;

– запись ведётся очень быстро, чётко, по возможности короткими выражениями;

– не прекращая слушать преподавателя, нужно записывать то, что необходимо усвоить. Нельзя записывать сразу же высказанную мысль преподавателя, следует её понять и после этого кратко записать своими словами или словами преподавателя. Важно, чтобы в ней не был потерян основной смысл сказанного;

–имена, даты, названия, выводы, определения записываются точно;

–следует обратить внимание на оформление записи лекции. Для каждого предмета заводится общая тетрадь. Отличным от остального цвета следует выделять отдельные мысли и заголовки, сокращать отдельные слова и предложения, использовать условные знаки, буквы латинского и греческого алфавитов.

Практические занятия по дисциплине «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» проводятся в основном по схеме:

-устный опрос по теории в начале занятия (обсуждение теоретических проблемных вопросов по теме);

-работа в группах по разрешению различных ситуаций по теме занятия;

-решение практических задач индивидуально;

-подведение итогов занятия (или рефлексия);

-индивидуальные задания для подготовки к следующим практическим занятиям.

Цель практического занятия - научить студентов применять теоретические знания при решении практических задач на основе реальных данных.

На практических занятиях преобладают следующие методы:

-вербальные (преобладающим методом должно быть объяснение);

-практические (письменные задания, групповые задания и т. п.).

Важным для студента является умение рационально подбирать необходимую учебную литературу. Основными литературными источниками являются:

– библиотечные фонды филиала КубГУ в г. Геленджике;

– электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»;

– электронная библиотечная система Издательства «Лань».

Поиск книг в библиотеке необходимо начинать с изучения предметного каталога и создания списка книг, пособий, методических материалов по теме изучения.

Просмотр книги начинается с титульного листа, следующего после обложки. На нём обычно помещаются все основные данные, характеризующие книгу: название, автор, выходные данные, данные о переиздании и т.д. На обороте титульного листа даётся аннотация, в которой указывается тематика вопросов, освещённых в книге, определяется круг читателей, на который она рассчитана. Большое значение имеет предисловие книги, которое знакомит читателя с личностью автора, историей создания книги, раскрывает содержание.

Прочитав предисловие и получив общее представление о книге, следует обратиться к оглавлению. Оглавление книги знакомит обучаемого с содержанием и логической структурой книги, позволяет выбрать нужный материал для изучения. Год издания книги позволяет судить о новизне материала. В книге могут быть примечания, которые содержат различные дополнительные сведения. Они

печатаются вне основного текста и разъясняют отдельные вопросы. Предметные и алфавитные указатели значительно облегчают повторение изложенного в книге материала. В конце книги может располагаться вспомогательный материал. К нему обычно относятся инструкции, приложения, схемы, ситуационные задачи, вопросы для самоконтроля и т.д.

Для лучшего представления и запоминания материала целесообразно вести записи и конспекты различного содержания, а именно:

- пометки, замечания, выделение главного;
- план, тезисы, выписки, цитаты;
- конспект, рабочая записка, реферат, доклад, лекция и т.д.

Читать учебник необходимо вдумчиво, внимательно, не пропуская текста, стараясь понять каждую фразу, одновременно разбирая примеры, схемы, таблицы, рисунки, приведённые в учебнике.

Одним из важнейших средств, способствующих закреплению знаний, является краткая запись прочитанного материала – составление конспекта. Конспект – это краткое связное изложение содержания темы, учебника или его части, без подробностей и второстепенных деталей. По своей структуре и последовательности конспект должен соответствовать плану учебника. Поэтому важно сначала составить план, а потом писать конспект в виде ответа на вопросы плана. Если учебник разделён на небольшие озаглавленные части, то заголовки можно рассматривать как пункты плана, а из текста каждой части следует записать те мысли, которые раскрывают смысл заголовка.

Требования к конспекту:

- краткость, сжатость, целесообразность каждого записываемого слова;
- содержательность записи- записываемые мысли следует формулировать кратко, но без ущерба для смысла. Объём конспекта, как правило, меньше изучаемого текста в 7-15 раз;
- конспект может быть, как простым, так и сложным по структуре – это зависит от содержания книги и цели её изучения.

Методические рекомендации по конспектированию:

- прежде чем начать составлять конспект, нужно ознакомиться с книгой, прочитать её сначала до конца, понять прочитанное;
- на обложке тетради записываются название конспектируемой книги и имя автора, составляется план конспектируемого текста;
- записи лучше делать при прочтении не одного-двух абзацев, а целого параграфа или главы;
- конспектирование ведётся не с целью иметь определённый записи, а для более полного овладения содержанием изучаемого текста, поэтому в записях отмечается и выделяется всё то новое, интересное и нужное, что особенно привлекло внимание;
- после того, как сделана запись содержания параграфа, главы, следует перечитать её, затем снова обращаться к тексту и проверить себя, правильно ли изложено содержание.

Техника конспектирования:

- конспектируя книгу большого объёма, запись следует вести в общей тетради;

- на каждой странице слева оставляют поля шириной 25-30 мм для записи коротких подзаголовков, кратких замечаний, вопросов;
- каждая страница тетради нумеруется;
- для повышения читаемости записи оставляют интервалы между строками, абзацами, новую мысль начинают с «красной» строки;
- при конспектировании широко используют различные сокращения и условные знаки, но не в ущерб смыслу записанного. Рекомендуется применять общеупотребительные сокращения, например: м.б. – может быть; гос. – государственный; д.б. – должно быть и т.д.
- не следует сокращать имена и названия, кроме очень часто повторяющихся;
- в конспекте не должно быть механического переписывания текста без продумывания его содержания и смыслового анализа.

Для написания реферата необходимо выбрать тему, согласовать ее с преподавателем, подобрать несколько источников по теме, выполнить анализ источников по решению проблемы, обосновать свою точку зрения на решение проблемы.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Порядок организации уборки номеров и требования к качеству проведения уборочных работ	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1	Устный опрос Защита реферата
2	Правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос Защита реферата
3	Виды «комплиментов», персональных и дополнительных услугах и порядок их оказаний	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9. ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос Защита реферата
4	Порядок и процедура отправки одежды в стирку и чистку и получение готовых заказов	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4	Фронтальный опрос, Защита реферата
5	Принципы и технологии организации досуга	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос Защита реферата
6	Возмещение ущерба: правила проверки наличия и заполнения актов при порче или утере гостиничной собственности	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4	Письменный контроль Защита рефератов
7	Правила сервировки столов, приемы, подачи блюд и напитков; особенности обслуживания room-service	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9. ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос, Защита рефератов

8	Организация хранения ценностей проживающих	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос,
---	--	--	---------------

7.2. Критерии оценки знаний

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных самостоятельных заданий.

Реферат. Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Реферат оценивается по количеству привлеченных источников, глубине анализа проблемы, качестве обоснования авторской позиции, глубине раскрытия темы.

Критерии оценки знаний обучающихся в целом по дисциплине:

«отлично» - выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений;

«хорошо» - выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности;

«удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации;

«неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

7.3. Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль проводится в форме:

- индивидуальный устный опрос
- письменный контроль
- защита реферата

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владение)	Личные качества обучающегося	Примеры оценочных средств
Устный (письменный)	Контроль знаний по	Оценка умения различать	Оценка навыков работы с	Оценка способности оперативно и	Контрольные вопросы по

опрос по темам	определенным проблемам	конкретные понятия	литературными источниками	качественно отвечать на поставленные вопросы	темам прилагаются
Рефераты, эссе	Контроль знаний по определенным проблемам	Оценка умения различать конкретные понятия	Оценка навыков работы с литературными источниками	Оценка способности к самостоятельной работе и анализу литературных источников	Темы рефератов прилагаются

7.4. Оценочные средств для проведения промежуточной аттестации

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владеть)	Личные качества студента	Примеры оценочных средств
Экзамен	Контроль знания базовых положений в области информатики	Оценка умения понимать специальную терминологию	Оценка навыков логического сопоставления и характеристики объектов	Оценка способности грамотно и четко излагать материал	Вопросы: прилагаются

7.4.1. Примерные вопросы для устного (письменного) опроса:

Профессиональные термины

Типы питания

ABF (American Breakfast) — это более сытная разновидность континентального завтрака. Помимо чая, кофе, сока, булки, круассана, масла, яиц, творога, йогуртов или фруктов (это основа завтрака), добавлены нарезки колбасы и ветчины, сыра. Иногда предполагаются овощные салаты.

All, All Inclusive — это режим, включающий не только трехразовое питание, но и дополнительные услуги, такие как легкий завтрак, закуски, легкий ужин. Напитки входят в стоимость.

A-la carte — это меню, в котором каждое блюдо указано со своей ценой.

B&B (Bed & Breakfast) — это тарифный план, который включает в себя цену за номер с завтраком.

BBF (Buffet Breakfast) — это самый популярный вариант организации завтрака, так называемый шведский стол. Может включать в себя легкие молочные и мясные продукты, выпечку, овощи и фрукты, а часто и местные напитки, иногда включая алкогольные. Шведский стол не имеет четкой регламентации по количеству продуктов питания.

Brunch — это прием пищи, объединяющий завтрак и обед (от англ. Breakfast and lunch). Как правило, бранч подается между 11:00 16:00, в меню входят горячие, но легкие блюда, подаются спиртные напитки (чаще всего — вино). В ресторанах отелей большой популярностью пользуются субботние и воскресные бранчи.

Buffet — это шведский стол — метод обслуживания на предприятиях общественного питания, при котором в залах ресторана весь ассортимент предлагаемых блюд выставляется на отдельный стол, гость вправе сам определять блюдо и размер порции.

CBF (Continental Breakfast) — это континентальный завтрак — самый бюджетный вариант завтрака. Состоит из чая, кофе, соков, булочки или круассана, масла, яиц, творога.

DNR (Dinner) — это ужин, который может быть организован как в виде шведского стола, так и по меню а-ля карт. В Европе чаще всего предоставляют большой выбор закусок и салатов, а второе блюдо на выбор из нескольких вариантов.

English Breakfast — это полный завтрак (+ яичница с ветчиной, тосты).

EP (Expert pation) — это проживание в гостинице, когда питание может предоставляться за отдельную плату.

EXTFB (Extended Full Board) — это полный пансион, в который дополнительно включается вино или пиво.

FB (Full Board) — это полный пансион. Режим трехразового питания в отеле (завтрак + обед + ужин). Напитки за обедом и за ужином в стоимость обычно не входят.

HB (Half Board) — это полупансион или проживание с двухразовым питанием.

HCAL (High Class All Inclusive) — это наиболее продвинутый вариант услуги «все включено».

Ultra All Inc — это All Inc + напитки импортного производства + набор услуг.

7.4.2. Примерные темы рефератов

1. Ресторан и общественное питание. Особенности питания туристов
2. Питание как аттракция и привлекательный элемент программ обслуживания туристов.
3. Гастрономический туризм. Дегустационные туры
4. Виды обслуживания в ресторане.
5. Питание туристов, религиозные и иные ограничения (кошерное, халальное, вегетарианское, диетическое)
6. Питание в системах перевозок. Компактное питание в самолетах и поездах
7. Особенности банкетного и корпоративного обслуживания
8. Организация питания на производствах.
9. Шведский стол
10. Кейтеринг и его разновидности
11. Франчайзинг в ресторанном деле. История KFC и МакДональдс
12. Мировые кухни
13. Методы сервировки стола в ресторане
14. Системы и принципы быстрого питания
15. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.
16. Профессиональная этика работника общественного питания

17. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение
18. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассовое оборудование)
19. Сомелье в ресторане. Цель, назначение, метод, традиции
20. Дегустации блюд, вин и напитков
21. Методы обслуживания гостей в ресторане (встреча и размещение, прием заказа, получение продукции и блюд, методы переноски и подачи блюд, правила подачи закусок, холодных и горячих блюд, десертов и напитков, расчеты и уборка использованных приборов)
22. Кулинарная (гастрономическая) характеристика блюд
23. Нормативно-правовое обеспечение ресторанного обслуживания
24. Нормативно-правовое обеспечение гостиничной деятельности
25. Бизнес-план гостиничного предприятия
26. Бизнес-план ресторанного предприятия

7.4.3. Примерные темы для написания курсовых работ

1. Взаимодействие службы питания с другими службами отеля
2. Виды завтраков в гостиничных комплексах.
3. Кейтеринг как форма сервиса в гостиничных предприятиях
4. Организация работы службы общественного питания.
5. Особенности культуры обслуживания в сфере общественного питания
6. Особенности организации питания в отелях
7. Подбор и функции персонала службы питания в гостиницах
8. Технология работы лобби-баров в гостинице.
9. Технология работы отдела кейтеринга гостиницы.
10. Технология работы отдела по организации банкетов и конференций в отеле.
11. Технология работы службы Room-service гостиницы.
12. Технология работы службы питания в гостинице.
13. Технология работы столовой для персонала гостиницы.
14. Этикет и его роль в развитии гостиничных услуг

7.4.4. Примерные экзаменационные вопросы

- 1.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Приложение 1. Краткий конспект лекционных занятий

Гостиничные услуги предполагают временный наём объектов размещения и оказание, связанных с этим, услуг, например, питания.

До середины XX века ресторан в гостинице был второстепенным источником дохода, который не пользовался популярностью у гостей, предпочитающих завтракать, обедать и ужинать за пределами отеля. Однако по мере снижения загрузки гостиниц, роль службы питания как источника дохода стала возрастать, и в настоящее время практически сравнялась с ролью номерного фонда.

Рестораны отелей становятся все более роскошными, число их в одном отеле увеличивается, появляются специализированные рестораны с национальными кухнями, кофейни, бары и т.д.

Организация служб питания в гостиницах отличается от независимых предприятий питания, так как в гостиницах рестораны, кафе, бары, буфеты являются неотъемлемой частью гостиничного предприятия, и предназначены в основном для обслуживания гостей. Поэтому при проектировании гостиничных зданий и при планировании размещения служб учитывают удобство и комфортность пользования гостями залами служб питания. Количество ресторанов в гостиничном комплексе зависит от местоположения, концепции и «звездности» отеля.

Крупная гостиница в центре города может иметь от трех до пяти заведений общепита, каждое из которых с различной кухней. Для эффективной организации работы службы питания гостиничного предприятия необходимо четко понимать все особенности процессов подготовки кухни и залов к работе, а также правила предоставления услуг питания гостям и посетителям кафе, ресторанов и баров отеля.

Структура службы питания гостиничного предприятия

До 50-х гг. XX в. ресторан в гостинице был второстепенным источником дохода. Считалось допустимой небольшая убыточность ресторана, которая покрывалась доходами от номерного фонда.

С другой стороны, постоялец отеля часто считал еду в ресторане отеля неважной по качеству и предпочитал обедать и ужинать вне гостиницы. В настоящее время до 70% гостей отеля не обедают в гостиничном ресторане и до 50% не ужинают в нем, а 2/3 дохода ресторана поступают от сторонних посетителей. Но по мере снижения загрузки гостиниц, роль службы питания как источника дохода возрастает, и в настоящее время практически сравнялась с ролью номерного фонда.

Рестораны отелей становятся все более роскошными, их количество увеличивается, появляются специализированные рестораны с национальными кухнями, кофейни, бары и т.д.

Служба питания гостиничного предприятия (Food and Beverage Department) - это структурное подразделение, которое обеспечивает обслуживание гостей в ресторанах, кафе или барах гостиницы, решает вопросы по организации и обслуживанию банкетов, презентаций и др. праздничных мероприятий.

В гостиницах рестораны, кафе, бары, буфеты являются неотъемлемой частью гостиничного предприятия, и предназначены в основном для обслуживания гостей, поэтому при проектировании гостиничных зданий и при планировании размещения служб необходимо учитывать удобство и комфортность пользования гостями залами служб питания.

Служба питания гостиницы обычно объединяет в себе следующие функции:

1. Организация работа лобби-бар.
2. Организация работы ресторанов all day dining (работают 24 часа в сутки) - примерно на 100-150 посадочных мест.
3. Доставка еды в номера (Room Service) (круглосуточно).
4. Организация работы банкетной службы.
5. Fine dining - рестораны высокой кухни. Примерно на 70 персон. Как правило, открыты для посетителей днем и вечером.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
в г. Геленджике

Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

Дисциплина: «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников
службы питания»

БИЛЕТ №5

1. Поведение в конфликтных ситуациях с потребителем.
2. Услуги платные и бесплатные.

Председатель ПЦК

Ф.И.О.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
в г. Геленджике

Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

Дисциплина: «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников
службы питания»

БИЛЕТ №6

1. Функциональные требования к гостиницам.
2. Организация деловых совещаний и переговоров.

Председатель ПЦК

Ф.И.О.

ЛИСТ
 изменений рабочей учебной программы по дисциплине
МДК.03.01 Организация обслуживания гостей в процессе проживания
 Дополнения и изменения, вносимые в рабочую программу дисциплины

Основания внесения дополнений и изменений	Раздел РПД, в который вносятся изменения	Содержание вносимых дополнений, изменений
Предложение работодателя		
Предложение составителя программы		
Другие основания		

Составитель: преподаватель _____ М.В. Самсоненко
 подпись

Утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин гостиничного сервиса _____ Е.Г. Толбатовская
 протокол № 10 от « 27 » мая 2020 г.

Зам. директора по УЧ филиала _____ Т.А. Резуненко
 « 19 » мая 2021 г.

Заведующая библиотекой филиала _____ Л.Г. Соколова
 « 19 » мая 2021 г.

Инженер-электроник (программно-информационное обеспечение образовательной программы) _____ А.В. Сметанин
 « 19 » мая 2021 г.