

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
проректор

Т.А. Хагуров

«26» мая 2023 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>Очная</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>

Рабочая программа дисциплины Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

код и наименование направления подготовки

Программу составил(и):

Корнева О. А., канд. техн. наук, доцент



Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 10 от 10 мая 2023 г.

Заведующий кафедрой



М. Ю. Беликов

подпись

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии Института географии, геологии, туризма и сервиса «23» мая 2023 г. протокол № 5

Председатель УМК ИГГТиС



А. А. Филобок

подпись

Рецензенты:

1. Миненкова В.В. канд. географ. наук, доцент, зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет»
2. Лазарева О. Н. директор ООО «Ла-Тур»

1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

1.1 Цель освоения дисциплины «Технологии предоставления услуг питания» - формирование системы знаний и навыков работы обслуживающего персонала и профессионального оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

1.2 Задачи дисциплины

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации услуг питания;
- изучение правил предоставления услуг питания на территории РФ, принципов деления предприятий общественного питания на различные типы и классы;
- изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним;
- изучение современных технологий, средств обслуживания, форм и методов предоставления услуг питания на предприятиях различных типов,
- сформирование понимания о порядке предоставления различных услуг предприятием питания;
- рассмотреть виды и характеристики торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;
- освоить виды и правила сервировки и оформления столов;
- изучение правила составления и оформления меню, карт вин;
- освоить правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг;
- изучение требований к обслуживающему персоналу;
- овладение правилами профессионального этикета и принципами организации труда обслуживающего персонала.

1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии предоставления услуг питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1. Дисциплины (модули) учебного плана.

Необходимость включения дисциплины «Технологии предоставления услуг питания» в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам гостинично-ресторанных предприятий необходимы навыки и знание основных технологий предоставления услуг питания в ходе комплексного обслуживания потребителей.

Изучение дисциплины «Технологии предоставления услуг питания» базируется на довузовской подготовке в области экономики и обществознания и изучении дисциплины «Основы гостеприимства».

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	

<p>ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и / или общественного питания</p>	<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) организации 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) организации общественного питания. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и координации деятельности персонала департаментов (служб, отделов) организации общественного питания с целью выполнения поставленных задач.
<p>ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и / или общественного питания</p>	<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 соответствии 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.
<p>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>	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 гостинично-ресторанного комплекса</p>	
<p>ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей</p>	<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

	<p>организаций службы питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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"> - организовать 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
<p>ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и / или общественного питания</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации деятельности предприятия питания; - типологию внешних факторов воздействия на функционирование организации общественного питания. <p>Умеет:</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>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; - навыками и методами применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания.

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
			7 семестр (часы)
Контактная работа, в том числе:		78,3	78,3
Аудиторные занятия (всего):		68	68
занятия лекционного типа		34	34
лабораторные занятия		-	-
практические занятия		34	34
семинарские занятия		-	-
Иная контактная работа:		10,3	10,3
Контроль самостоятельной работы (КСР)		10	10
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3	0,3
Самостоятельная работа, в том числе:		102	102
Реферат / эссе (подготовка)		52	52
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям)		50	50
Контроль:		35,7	35,7
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 на 2 курсе очная форма обучения

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
1.	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. Государственное регулирование общественного питания	18	4	4	10
2.	Классификация предприятий общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания	18	4	4	10
3.	Состав помещений для потребителей. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию	28	4	4	20
4.	Методы, типы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	32	6	6	20
5.	Организация обслуживания в торговом зале предприятий питания	18	4	4	10
6.	Специальные формы обслуживания	20	4	4	12
7.	Формы банкетного обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	18	4	4	10
8.	Организации питания на социально ориентированных предприятиях питания	18	4	4	10
<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>		170	34	34	102
Контроль самостоятельной работы (КСР)		10			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3			

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов			
		Все-го	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	
	Подготовка к текущему контролю	35,7			
	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.	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. Государственное регулирование общественного питания	Предмет и структура дисциплины. Общественное питание как отрасль экономики. Развитие науки о питании. Цели и функции предприятия общественного питания. Основные правила и нормы предоставления услуг питания. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним.	У
2.	Классификация предприятий общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания	Классификация предприятий общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Понятие о розничной торговле в общественном питании.	У
3.	Состав помещений для потребителей. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию	Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Оснащение торговых помещений. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Фирменный стиль в интерьере. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения залов мебелью. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Бренд столового белья	У

№	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Форма текущего контроля
		(скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей	
4.	Методы, типы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	<p>Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной и завершающий. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение.</p> <p>Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья. Накрытие столов скатертями, их замена.</p> <p>Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда. Обед по меню заказных блюд, ужина. Сервировка и оформление композициями из цветов, аксессуаров. Основные виды и формы складывания салфеток. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.</p> <p>Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала.</p> <p>Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы. Мерчендайзинг.</p> <p>Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню. Правила оформления различных видов меню.</p> <p>Карта вин: понятие. Назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.</p>	У
5.	Организация обслуживания в торговом зале предприятий питания	<p>Организация процесса обслуживания в зале. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков.</p> <p>Подача продукции сервис-бара.</p> <p>Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд.</p> <p>Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.</p> <p>Расчет с посетителями: виды, формы, характеристика современных форм расчета с посетителями с помощью компьютерного терминала.</p>	У

№	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Форма текущего контроля
6.	Специальные формы обслуживания	<p>Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания.</p> <p>Способы расчета.</p> <p>Обслуживание в номерах гостиниц.</p> <p>Услуги по организации обслуживания торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий.</p> <p>Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.</p> <p>Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому. Кейтеринг.</p> <p>Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др.</p> <p>Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта</p>	У, Л
7.	Формы банкетного обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	<p>Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.</p> <p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов.</p> <p>Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Правила расстановки продукции сервиз-бара, холодных блюд и закусок. Прием-коктейль, банкет-чай, смешанные и неофициальные банкеты: понятие, виды, характеристика.</p>	У, Л
8.	Организации питания на социально ориентированных предприятиях питания	<p>Социальное питание: понятие, значение.</p> <p>Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях.</p> <p>Лечебное и диетическое питание в санаториях.</p>	У

Примечание: У - устный опрос, Л - лекция-дискуссия

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

№	Наименование раздела (темы)	Тематика занятий/работ	Форма текущего контроля
1.	Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. Государственное регулирование общественного питания	Предмет и структура дисциплины. Общественное питание как отрасль экономики. Развитие науки о питании. Цели и функции предприятия общественного питания. Основные правила и нормы предоставления услуг питания. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним.	ПЗ
2.	Классификация предприятий общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания	Классификация предприятий общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания. Понятие о розничной торговле в общественном питании.	ПЗ
3.	Состав помещений для потребителей. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию	Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Оснащение торговых помещений. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Фирменный стиль в интерьере. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения залов мебелью. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей	ПЗ
4.	Методы, типы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной и завершающий. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение.	ПЗ, С

№	Наименование раздела (темы)	Тематика занятий/работ	Форма текущего контроля
		<p>Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья. Накрытие столов скатертями, их замена. Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда. Обеда по меню заказных блюд, ужина. Сервировка и оформление композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы. Мерчендайзинг. Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню. Правила оформления различных видов меню. Карта вин: понятие. Назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.</p>	
5.	Организация обслуживания в торговом зале предприятий питания	<p>Организация процесса обслуживания в зале. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков. Подача продукции сервис-бара. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный. Расчет с посетителями: виды, формы, характеристика современных форм расчета с посетителями с помощью компьютерного терминала.</p>	ПЗ, С
6.	Специальные формы обслуживания	<p>Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания. Способы расчета. Обслуживание в номерах гостиниц.</p>	ПЗ

№	Наименование раздела (темы)	Тематика занятий/работ	Форма текущего контроля
		<p>Услуги по организации обслуживания торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий.</p> <p>Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.</p> <p>Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому. Кейтеринг.</p> <p>Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др.</p> <p>Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта</p>	
7.	Формы банкетного обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	<p>Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Правила расстановки продукции сервиз-бара, холодных блюд и закусок. Прием-коктейль, банкет-чай, смешанные и неофициальные банкеты: понятие, виды, характеристика.</p>	ПЗ
8.	Организации питания на социально ориентированных предприятиях питания	<p>Социальное питание: понятие, значение.</p> <p>Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях.</p> <p>Лечебное и диетическое питание в санаториях.</p>	ПЗ

Примечание: ПЗ - практическое задание, С – семинар-дискуссия

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.	Услуги общественного	1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
	питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. Государственное регулирование общественного питания	предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.). 2. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - https://bibli-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3
2.	Классификация предприятий общественного питания. Правила оказания услуг общественного питания	1. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Н., 2011. [Электронный ресурс]: учебное пособ. - Электрон. дан. - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229006&sr=1 . 2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).
3.	Состав помещений для потребителей. Организационная подготовка предприятий к обслуживанию	1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - https://e.lanbook.com/book/53292#authors . 1. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - https://bibli-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3 .
4.	Методы, типы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).
5.	Организация обслуживания в торговом зале предприятий питания	Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - https://bibli-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3 .
6.	Специальные формы обслуживания	1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.). 2. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - https://bibli-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3 .
7.	Формы банкетного обслуживания. Прогрессивные технологии обслуживания	1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.). 2. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - https://bibli-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3 .

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
		online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3 .
8.	Организации питания на социально ориентированных предприятиях питания	<p>1. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).</p> <p>2. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - https://biblioteka.kubgu.ru/online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3.</p>

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 традиционные образовательные технологии (информационная лекция, устный опрос). Для обеспечения успешного освоения дисциплины применяются следующие интерактивные способы активизации познавательных процессов - лекция-дискуссия, семинар-дискуссия.

Курс	Вид занятия (Л, С)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
			ЗФО
3	Л	лекция-дискуссия* 1. Специальные формы обслуживания 2. Формы банкетного обслуживания. Прогрессивные	4
	С	семинар-дискуссия** 1. Методы, типы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания.	4
<i>Итого:</i>			8

***Лекция-дискуссия** - один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога.

****Семинар-дискуссия** (групповая дискуссия) - это технология обучения, которая образуется

на процессе диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. На семинаре-дискуссии учатся точно выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса».

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 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) организации 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) организации общественного питания. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и координации деятельности персонала департаментов (служб, отделов) организации общественного питания с целью выполнения поставленных задач. 	У, ПЗ, С	Вопрос на экзамене

№ 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
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 соответствии 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, ПЗ, С	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>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выявления проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов). 	У, ПЗ, С	Вопрос на экзамене
4	ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей	<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; 	У, ПЗ, С	Вопрос на экзамене

№ 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
		<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - организовать 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	ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и / или общественного питания	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации деятельности предприятия питания; - типологию внешних факторов воздействия на функционирование организации общественного питания. <p>Умеет:</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>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разрешения проблемных 	У, ПЗ, С	Вопрос на экзамене

№ 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
		ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон; - навыками и методами применения современных технологий 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

Примеры тем для проведения лекции-дискуссии.

Лекция-дискуссия № 1. Тема: «Специальные формы обслуживания»:

1. Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания.
2. Способы расчета.
3. Обслуживание в номерах гостиниц.
4. Услуги по организации обслуживания торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий.
5. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому, в пути следования пассажирского транспорта.
6. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др.
7. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта

Пример вопросов для устного опроса к занятиям лекционного типа:

Лекция № 1. Тема «Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека. Государственное регулирование общественного питания»:

1. Предмет и структура дисциплины. Общественное питание как отрасль экономики.
2. Цели и функции предприятия общественного питания.
3. Основные правила и нормы предоставления услуг питания.
4. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним.

Пример материала для проверки знаний умений, навыков и опыта деятельности студента на занятиях семинарского типа:

Примеры заданий для выполнения практических заданий.

Тема практического задания №1: «Методы, типы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания».

Студент должен выполнить задание, знать содержание и уметь объяснить использование нормативных документов, которыми руководствуется при его выполнении.

Практическое задание №2. Мерчендайзинг - деятельность предприятия по стимулированию сбыта продукции и услуг

1. Правила эстетического оформления блюд и коктейлей.
2. Практика организации шоу в процессе приготовления и подачи блюд в зале предприятия питания (китчен-шоу).
3. Агитация в зале. Элементы суггестивного сервиса.
4. Методика убеждающей продажи. Предложение гостям для выбора альтернативных видов продукции.
5. Рекламное продвижение ресторана на рынок.
6. Правила презентации вин.

Форма представления: запись в тетради, устный ответ (возможно презентация), защита позиций своего сообщения.

Примеры тем для проведения семинаров-дискуссий.

Семинар-дискуссия №1. Тема: «Организация обслуживания в торговом зале предприятий питания».

Вопросы для обсуждения:

1. Организация процесса обслуживания в зале. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков.
2. Подача продукции сервиз-бара.
3. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд.
4. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.
5. Расчет с посетителями: виды, формы, характеристика современных форм расчета с посетителями с помощью компьютерного терминала

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

Вопросы для подготовки к экзамену.

1. Развитие науки о питании.
2. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним.
3. Классификация предприятий общественного питания.
4. Правила оказания услуг общественного питания.
5. Понятие о розничной торговле в общественном питании.
6. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика.
7. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Нормы оснащения залов

мебелью.

8. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.

9. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.

10. Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.

11. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной и завершающий.

12. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение.

13. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала.

14. Требования к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания.

15. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы.

16. Мерчендайзинг.

17. Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню. Правила оформления различных видов меню.

18. Карта вин: понятие. Назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.

19. Организация процесса обслуживания в зале.

20. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.

21. Расчет с посетителями: виды, формы, характеристика современных форм расчета с посетителями с помощью компьютерного терминала.

22. Специальные виды услуг: определение, классификация.

23. Обслуживание в номерах гостиниц.

24. Услуги по организации обслуживания торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий.

25. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

26. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому. Кейтеринг.

27. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др.

28. Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.

29. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация.

30. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета.

31. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов.

32. Правила расстановки продукции сервиз-бара, холодных блюд и закусок. Прием-коктейль, банкет-чай, смешанные и неофициальные банкеты: понятие, виды, характеристика.

33. Социальное питание: понятие, значение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях.

34. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях.

35. Лечебное и диетическое питание в санаториях.

Методические рекомендации для подготовки к экзамену

Итоговым контролем уровня усвоения материала студентами является экзамен. Экзамен проводится по билетам, содержащим по 2 вопроса из материала изученного курса. Для эффективной подготовки к экзамену процесс изучения материала курса предполагает достаточно ин-

тенсивную работу не только на лекциях, но и с различными текстами, нормативными документами и информационными ресурсами. Особое внимание надо обратить на то, что подготовка к экзамену требует обращения не только к учебникам, но и к информации, содержащейся в СМИ, а также в Интернете. В разделе «Список рекомендуемой литературы» приведен список учебников, периодических изданий и ресурсов сети Интернет, которые могут оказаться полезными при изучении курса.

Критерии оценки ответа студента на экзамене.

Экзамен является формой итоговой оценки качества освоения студентом образовательной программы по дисциплине. По результатам экзамена студенту выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Экзамен проводится в форме устного опроса по билетам с предварительной подготовкой студента в течение 30 минут. Каждый билет содержит 2 вопроса из тем изученных на лекционных и практических занятиях, а также по вопросам тем для самостоятельной работы студентов. Экзаменатор вправе задавать дополнительные вопросы сверх билета. Экзаменатор может проставить экзамен без опроса и собеседования тем студентам, которые активно работали на практических (семинарских) занятиях.

Преподаватель принимает экзамен только при наличии ведомости и надлежащим образом оформленной зачетной книжки. Результат экзамена объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Если в процессе экзамена студент использовал недопустимые дополнительные материалы (шпаргалки), то экзаменатор имеет право изъять шпаргалку и поставить оценку «неудовлетворительно».

При выставлении оценки экзаменатор учитывает знание фактического материала по программе, степень активности студента на семинарских занятиях, логику, структуру, стиль ответа культуру речи, манеру общения, готовность к дискуссии, аргументированность ответа, уровень самостоятельного мышления, наличие пропусков семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

Оценка «*отлично*» ставится студенту, ответ которого содержит глубокое знание материала курса, знание концептуально-понятийного аппарата всего курса, знание литературы по курсу.

Оценка «*хорошо*» ставится студенту, ответ которого демонстрирует знания материала по программе, содержит в целом правильное, но не всегда точное и аргументированное изложение материала.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится студенту, ответ которого содержит поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса, не точен и имеются затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится студенту, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, допустившему принципиальные ошибки при изложении материала, а также не давшему ответа на вопрос.

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 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.

5. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

5.1. Учебная литература

Основная

1. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Н., 2011. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. дан. - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229006&sr=1.
2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>.
4. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.
5. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>.
6. Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. Технология продукции общественного питания: Учебник. М.: Дашков и Ко, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - <https://e.lanbook.com/book/61058#authors>.
7. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.

Дополнительная

- 1 Барчуков И.С. Санаторно-курортное дело: учебное пособие - М.: Юнити-Дана, 2015. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117886>.
- 2 Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания / А.Т. Васюкова. - М.: «Дашков и К°», 2016. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>.
- 3 Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: «Дашков и К°», 2017. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663>.
- 4 Еремин Н.А. Анализ состояния отрасли общественное питание в РФ и пути её развития / Н.А. Еремин. - М.: Лаборатория книги, 2012. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139295>.
- 5 Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие. - Минск: РИПО, 2017. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463616>.
- 6 Крюков Р.В. Ресторанное дело: учебное пособие. - М.: А-Приор, 2009. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56369>.
- 7 Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2017. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>.
- 8 Никифорова Т.А. Оборудование для предприятий общественного питания: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев. - Оренбург : ОГУ, 2012. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287>.
- 9 Омаров Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. - Ставрополь: Агрус, 2014. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277403>.
- 10 Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное

пособие / Н.С. Родионова, Я.П. Домбровская, А.А. Дерканосова, Е.В. Белокурова. - Воронеж: ВГУ, 2016. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482026>.

11 Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. - М.: Логос, 2014. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438480>.

12 Тимофеенко П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания. - М.: Лаборатория книги, 2012. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139641>.

13 Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - М.; Берлин: Директ-Медиа, 2016. - Ч. 1. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517>.

14 Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. URL: <http://docs.cntd.ru/>

5.2 Периодическая литература

- 1 Российская туристская газета;
- 2 Журнал «Ресторановедъ» <http://restoranoved.ru/>.
- 3 Журнал «Ресторанный бизнес»;
- 4 Rata-news. Электронная газета Российского союза туристической индустрии. Официальный сайт. URL: www.ratanews.ru.
- 5 Журнал «Современный отель». URL: <http://hotelexecutive.ru>.
- 6 Журнал «Турифо». Официальный сайт. URL: www.tourinfo.ru.
- 7 Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление». URL: <http://hospitality.ru>.
- 8 Журнал «Туризм: практика, проблемы, перспективы». URL: <http://www.tpnews.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://eJanbook.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.prlib.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 отсутствие.

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 изучения материала;
4. Изучение специальной литературы;
5. Подготовка реферата-презентации;
6. 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

щим 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. *refereo* - 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. И211	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели 24 стола, 24 стула; доска учебная; проектор ViewSonic PJD5134; экран; трибуна преподавательская; ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDRW/Cam/	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. И200	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели 20 столов, 40 стульев; доска учебная; проектор Mitsubishi XD500U; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVD	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.