УТВЕРЖДЕНО:
Ученым Советом
Высшей школы туризма и гостеприимства
Протокол № 8 от 16.01.2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сведения о сертификате ЭП
Сертификат: 1ea208e57bd5c15d3d0fdd330db1ae60
Владелец: Соколов Максим Александрович
Действителен: с 06.08.2026 по 30.10.2027

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.08 «ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»

Основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата*

по направлению подготовки: ***43.03.03 Гостиничное дело***

направленность (профиль): Гостиничный бизнес

Квалификация: ***бакалавр***

Год начала подготовки: 2025

Разработчик (и):

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства	**К.э.н., доцент Духовная Л.Л.**
Доцент Высшей школы сервиса	**К.т.н., доцент Сивченко С.В.**

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Профессор Высшей школы туризма и гостеприимства	**Д-р филос.н., доцент Газгиреева Л.Х.**

Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.01 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах школьной программы: обществознание, история.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2) в части:

- определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1)

- способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3) в части:

- оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон (ОПК-3.1)

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- историей становления и развития гостиничного и ресторанного дела; современным состоянием и перспективами развития рынка гостиничных и ресторанных услуг;

- понятием гостиничной услуги, ее специфики и составным элементам, структуре, видам услуг в гостинично-ресторанном комплексе, системами классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения в России и за рубежом, общие требования к средствам размещения (рекомендации Всемирной туристской организации - ВТО);

- правовым основам осуществления деятельности в сфере гостиничного бизнеса, а именно: основные понятие и термины, гостиничная терминология в профессиональной деятельности; государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности, нормативные документы, действующие в сфере гостиничного и ресторанного сервиса, правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, международные гостиничные правила; номерной фонд, Европейский стандарт классификации номеров, классификации номеров в гостиницах России; организация, функционирование, взаимосвязи служб гостинично-ресторанных комплексов; основы архитектурно-планировочных решений и предметно-пространственной среды.

- основам производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов: гостевой цикл, содержание технологического процесса в гостинице; автоматизация гостиничной деятельности, использование Интернета в индустрии гостеприимства, использование информационного программного обеспечения в деятельности гостинично-ресторанных комплексов.

- функционально-организационная структура гостинично-ресторанного комплекса; профессиональные стандарты обслуживания; основные квалификационные требования к персоналу гостиницы, персонал гостинично-ресторанного предприятия, квалификационные требования, корпоративные стандарты гостинично-ресторанных комплексов, корпоративная социальная ответственность гостиничного и ресторанного бизнеса;

© РГУТИС

- технологические и нормативные компоненты деятельности предприятий общественного питания, состояние и тенденции развития сферы питания в России, особенности организации сферы питания в развитых странах, особенности развития рынка услуг питания; организационная структура предприятия питания и службы питания в гостиничном предприятии; основы технологии производства продукции предприятий питания, основы организации деятельности предприятий общественного питания, основы технологии оказания услуг питания.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 и 2 семестре общей продолжительностью 36 недель (по 18 недель каждый): лекции – 68 часов, практические занятия – 36 часов, консультация – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 140 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, том числе академические лекции, проблемные лекции, лекции-дискуссии; лекции-диалоги, лекции-конференции, практические занятия, в том числе: экскурсия в гостиницу, практическое занятие - беседа, смешанная форма практического занятия, выездное занятие в гостинице, посещение профессиональной выставки, семинар-диспут, семинар-заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, работа в малых группах; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации).

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе в 1 и 2 семестрах общей продолжительностью 36 недель (по 18 недель каждый): лекции – 12 часов, практические занятия – 12 часов, консультация – 4 часа, промежуточная аттестация – 4 часа, самостоятельная работа – 220 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем (лекции, в том числе академические лекции, проблемные лекции, лекции-дискуссии; лекции-диалоги, лекции-конференции, практические занятия, в том числе: экскурсия в гостиницу, практическое занятие - беседа, смешанная форма практического занятия, выездное занятие в гостинице, посещение профессиональной выставки, семинар-диспут, семинар-заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, работа в малых группах, отчетный семинар; самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты презентаций, решения ситуационных задач, тестирования, отчетного семинара, защиты группового проекта, промежуточная аттестация в форме зачёта с оценкой в 1 семестре и в форме экзамена во 2 семестре для очной и заочной форм обучения.

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

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	ОПК-2	способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания в части:

© РГУТИС

	ОПК-2.1	определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2.	ОПК-3	способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в части:
	ОПК-3.1	оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах школьной программы: обществознание, история.

Требования к результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины*:* студенты должны иметь следующие навыки:

- выделения главного в общем потоке информации
- формирования собственного мнения
- письменной грамотности, культурой речи
- работы в команде
- способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности
- способностью к деловым коммуникациям;
- методами анализа причинно-следственных связей социально-политических процессов и явлений;

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Стандартизация и управление качеством
- Менеджмент
- Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц/ 252 акад.часа.
(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

© РГУТИС

Очная форма обучения

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры	
		1	2
Контактная работа обучающихся	112	56	56
в том числе:	-	-	-
Занятия лекционного типа	68	34	34
Занятия семинарского типа, в том числе:	36	18	18
Семинары			
Лабораторные работы			
Практические занятия	36	18	18
Консультации	4	2	2
Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой, экзамен)	**4**	**2 Зач. с оценкой**	**2 Экз**
Самостоятельная работа	140	88	52
Общая трудоемкость час	252	144	108
з.е.	7	4	3

Заочная форма обучения

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры	
		1	2
Контактная работа обучающихся	32	16	16
в том числе:	-	-	-
Занятия лекционного типа	12	6	6
Занятия семинарского типа, в том числе:			
Семинары			
Лабораторные работы			
Практические занятия	12	6	6
Консультации	4	2	2
Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой, экзамен)	**4**	**2 Зач. с оценкой**	**2 экз**
Самостоятельная работа	220	128	92
Общая трудоемкость час	252	144	108
з.е.	7	4	3

© РГУТИС

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

Очная форма

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
1,2/1	1 Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	1.1.История зарождения и развития гостиничного и ресторанного дела	4	Академическая лекция	2	Экскурсия в гостиницу.					11	Подготовка индивидуальных заданий
2,3/1		1.2. Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	6	Лекция-дискуссия	2	Прак. занятие-беседа					11	Подготовка индивидуальных заданий
		Контрольная точка 1. Защита презентации										
4,5/1	2. Классификация	2.1Теоретические	4	Проблемная	2	Смешанная форма					11	Подготовка

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
	средств размещения и предприятий общественного питания	основы гостиничной и ресторанной деятельности. Понятийный аппарат профессиональной деятельности		лекция		практического занятия						индивидуальных заданий
6-9/1		2.2 Государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности	6	Проблемная лекция	2	Посещение профессиональной выставки «Отель»					11	Подготовка индивидуальных заданий
		Контрольная точка 2. Отчетный семинар										

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
10,11/1		2.3.Системы классификаций гостиниц и других средств размещения.	6	Проблемная лекция	2	Семинар-диспут					11	Подготовка индивидуальных заданий
		Контрольная точка 3. Защита презентации										
12,13/1		2.4.Типология гостиниц и других средств размещения	4	Лекция-диалог.	4	семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями					11	Подготовка индивидуальных заданий

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
14-16/1		2.5.Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров	2	Лекция-дисскусия	2	семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями					11	Подготовка индивидуальных заданий
14-16/1		2.6. Организационно-технические мероприятия по обеспечению безопасности технологических процессов и процесса обслуживания гостей на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	2	Лекция-дисскусия	2	семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями					11	Подготовка индивидуальных заданий
		Контрольная точка 4. Тест										

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
Групповая консультация – 2 часа **Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) – 2 часа**												
2 семестр												
1/2	3. Функционально-организационные основы предприятий питания	3.1 Основные направления развития сферы питания.	2	Проблемная лекция	1	Смешанная форма практического занятия					2	Работа с литературой и интернет-ресурсами

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
2,3/2		3.2 Функционально-организационная структура предприятия общественного питания. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.	4	Лекция-дисскусия	2	Смешанная форма практического занятия					8	Подготовка индивидуальных заданий
4/2		Функции предприятий питания. **Контрольная точка 1. Защита презентации**	2	Лекция-конференция	1	Отчетный семинар						
5/2		3.3 Классификация предприятий питания. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.	2	Проблемная лекция	1	Работа в малых группах					8	Работа с нормативными источниками» в форме письменного задания

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
		Научная организация труда: задачи и современные направления.										
6/2		3.4 Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы. Организационная структура (определение, виды, органограммы)	2	Проблемная лекция	1	Семинар-диспут					2	Подготовка индивидуальных заданий
7-12/2		3.5 Организация работы служб (подразделений) предприятия питания. Организация работы	12	Проблемная лекция	5	Семинар-диспут					20	Подготовка индивидуальных заданий

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
		службы продовольственного и материально-технического снабжения, производственной службы										
8/2		**Контрольная точка 2. Защита презентации.**			1	Отчетный семинар						
13,14/2	4. Основы технологии производства продукции общественного питания и технологий предоставления услуг	4.1 Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в	4	Лекция-дискуссия	2	Смешанная форма практического занятия					2	Работа с литературой и интернет-ресурсами

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
		предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса										
15,16/2		4.2 Основы технологии производства ресторанной продукции **Контрольная точка 3 Устный опрос.**	4	Лекция-дисскусия	2	Смешанная форма практического занятия Отчетный семинар					4	Подготовка к устному опрсу
17,18/2		4.3 Технологии обслуживания в ресторанном сервисе. Основные формы и методы обслуживания. Качество процессов оказания услуг в индустрии питания. **Контрольная точка 4**	2	Лекция-конференция	2	Семинар-дискуссия Отчетный семинар					6	Подготовка к тестированию

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
		Тестирование.										
			34		18						52	
Групповая консультация – 2 часа												
Промежуточная аттестация (экзамен) – 2 часа												

© РГУТИС

Заочная форма

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
1,2/2	1 Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	1.1.История зарождения и развития гостиничного и ресторанного дела	1	Академическая лекция	1	Экскурсия в гостиницу.					16	Подготовка индивидуальных заданий
3/2		1.2. Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	1	Лекция-дискуссия	1	Прак. занятие-беседа					16	Подготовка индивидуальных заданий
		Контрольная точка 1. Защита презентации										
4,5/2	2. Классификация средств размещения и предприятий общественного питания	2.1Теоретические основы гостиничной и ресторанной деятельности. Понятийный аппарат профессиональной деятельности	1	Проблемная лекция							16	Подготовка индивидуальных заданий

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
6-9/2		2.2 Государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности	1	Проблемная лекция	1	Посещение профессиональной выставки «Отель»					16	Подготовка индивидуальных заданий
		Контрольная точка 2. Отчетный семинар										
10,11/2		2.3.Системы классификаций гостиниц и других средств размещения.	1	Проблемная лекция	1	Семинар-диспут					16	Подготовка индивидуальных заданий
		Контрольная точка 3. Защита презентации										

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
12,13/2		2.4.Типология гостиниц и других средств размещения	1	Лекция-диалог.							16	Подготовка индивидуальных заданий
14-16/2		2.5.Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров			1	семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями					16	Подготовка индивидуальных заданий

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
14-16/2		2.6. Организационно-технические мероприятия по обеспечению безопасности технологических процессов и процесса обслуживания гостей на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса			1	семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями					16	Подготовка индивидуальных заданий
		Контрольная точка 4 Тест										
			6		6						128	
Групповая консультация – 2 часа **Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) – 2 часа**												
2 семестр												

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
1/3	3. Функционально-организационные основы предприятий питания	3.1 Основные направления развития сферы питания.			0,5	Смешанная форма практического занятия					12	Работа с литературой и интернет-ресурсами
2,3/3		3.2 Функционально-организационная структура предприятия общественного питания. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Функции предприятий питания **Контрольная точка 1. Защита презентации**	1	Лекция-дисскусия	0,5	Смешанная форма практического занятия Отчетный семинар					12	Подготовка индивидуальных заданий
4-5/3		3.3 Классификация предприятий питания. Типизация предприятий питания, характеристика	1	Лекция-дисскусия							12	Работа с нормативными источниками в форме

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
		отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления.										письменного задания
6/3		3.4 Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы			1	Семинар-диспут					12	Подготовка индивидуальных заданий
7-12/3		3.5 Организация работы служб (подразделений) предприятия питания. Организация работы службы продовольственного и материально-технического снабжения, производственной службы	2	Лекция-дискуссия	1	Семинар-диспут					12	Подготовка индивидуальных заданий
		Контрольная точка 2.			1	Отчетный						

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
		Защита презентации				семинар						
13,14/3	4. Основы технологии производства продукции общественного питания и технологий предоставления услуг	4.1 Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса	2	Лекция-дискуссия	1	Смешанная форма практического занятия					12	Работа с литературой и интернет-ресурсами

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
15-17/3		4.2 Основы технологии производства ресторанной продукции **Контрольная точка 3** **Устный опрос.** 4.3 Технологии обслуживания в ресторанном сервисе. Основные формы и методы обслуживания. Качество процессов оказания услуг в индустрии питания. **Контрольная точка 4** **Тестирование.**		Лекция-дисскусия Лекция-конференция	1	Смешанная форма практического занятия Отчетный семинар Семинар-дискуссия Отчетный семинар					12 8	Подготовка к устному опросу. Подготовка к тестированию.

© РГУТИС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад.часов	Форма проведения СРС
			6		6						92	
Групповая консультация – 2 часа **Промежуточная аттестация (экзамен) 2 часа**												

© РГУТИС

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

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад.ч.	Учебно-методическое обеспечение
1.	1.1.История зарождения и развития гостиничного и ресторанного дела, (Очная форма обучения -11 часов, заочная форма обучения - 20 часов)	**Основная литература** 1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие/ - Москва: ФОРУМ, 2024, -432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=436640&ysclid=m6hxzbwtki935328540 2. Игнатьева И. Ф., Чурилина И. Н. Гостиничное дело: учебное пособие/ - Москва: Российский государственный педагогический университет им. Герцена, 2020.-300 с. (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com https://znanium.ru/read?id=395589 3. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=363746 4. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437102&ysclid=m6hy3c2fgn5715283635. 5. Техносферная безопасность: введение в направление образования: учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 134 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435936&ysclid=m6hy4yrgnm799813894 **Дополнительная литература** 1.Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум/Л.В.Баумгартен - М.:
2.	1.2. Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы, (Очная форма обучения -11 часов, заочная форма обучения -20 часов)	
3.	2.1Теоретические основы гостиничной и ресторанной деятельности. Понятийный аппарат профессиональной деятельности, (Очная форма обучения -11 часов, заочная форма обучения -20 часов)	
4.	2.2 Государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности, (Очная форма обучения -11 часов, заочная форма обучения -20 часов)	
5.	2.3.Системы классификаций гостиниц и других средств размещения. Классификация предприятий общественного питания, (Очная форма обучения -11 часов, заочная форма обучения -20 часов)	
6.	2.4.Типология гостиниц и других средств размещения, (Очная форма обучения -11 часов, заочная форма обучения -20 часов)	
7.	2.5.Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров, (Очная форма обучения -11 часов, заочная форма обучения -20 часов)	
8.	2.6. Организационно-технические мероприятия по обеспечению безопасности технологических процессов и процесса обслуживания гостей на предприятиях гостиничного бизнеса (Очная форма – 11 часов, заочная – 24 часа)	
9.	3.1 Основные направления развития сферы питания. (Очная форма – 6 часов, заочная форма – 4 часа)	
10.	3.2 Функционально-организационная структура предприятия общественного питания. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.(Очная форма – 7 часов, Заочная форма – 6 часов)	
11.	3.3 Классификация предприятий питания. Типизация предприятий питания,	

© РГУТИС

	характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления (Очная форма – 6 часов, заочная форма – 6 часов).	Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2024 режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=437436&ysclid=m6hy69uqyn165232438 2.Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2024. Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=435954 3 .Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023. Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=429583&ysclid=m6hybe98tw795557062
12.	3.4 Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы (Очная форма – 6 часов, заочная форма – 6 часов)	
13.	3.5 Организация работы служб (подразделений) предприятия питания. Организация работы службы продовольственного и материально-технического снабжения, производственной службы (Очная форма – 7 часов, заочная форма – 18 часов)	
14.	4.1 Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса (очная форма – 6 часов, заочная форма – 6 часов)	
15.	4.2 Основы технологии производства ресторанной продукции (очная форма – 7 часов, заочная форма – 5 часов)	
16.	4.3 Технологии обслуживания в ресторанном сервисе. Основные формы и методы обслуживания. Качество процессов оказания услуг в индустрии питания. (Очная форма – 7 часов, заочная форма – 5 часов)	

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

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

№ п п	Индекс компе-тенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечиваю-щий формиро-вание компе-тенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
	ОПК-2.1	определяет цели и задачи управления структурными	1 Индустрия гостеприимства в современных условиях:	- функции управления на предприятиях сферы	- распределять цели и задачи структурных	- теоретическими основами планирования

© РГУТИС

		подразделениям и организаций сферы гостеприимства и общественного питания	состояние, проблемы и перспективы 2. Классификация средств размещения и предприятий общественного питания 3. Функционально - организационные основы предприятий питания 4. Основы технологии производства продукции общественного питания и технологий предоставления услуг	гостеприимства и общественного питания; - функционально-организационную структуру предприятий сферы гостеприимства и питания	подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	и организации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2.	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности				
	ОПК-3.1	Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	1 Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы 2. Классификация средств размещения и предприятий общественного питания 3. Функционально - организационные основы предприятий питания 4. Основы технологии производства продукции общественного питания и технологий предоставления	- отраслевые стандарты обслуживания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	- применять требования стандартов качества для выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания	- базовыми навыками организации выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями стандартов качества

© РГУТИС

			услуг			

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

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
Знать функции управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; - функционально-организационную структуру предприятий сферы гостеприимства и питания	Защита презентации, тестирование, устный опрос, отчетный семинар	Студент продемонстрировал знание функции управления на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; - функционально-организационную структуру предприятий сферы гостеприимства.	Закрепление способности определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Уметь распределять цели и задачи структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		Студент продемонстрировал умение распределять цели и задачи структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
Владеть теоретическими основами планирования и организации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания		Студент продемонстрировал владение теоретическими основами планирования и организации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Знать отраслевые стандарты обслуживания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Защита презентации, тестирование, устный опрос, отчетный семинар	Студент продемонстрировал знание отраслевых стандартов обслуживания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Закрепление готовности оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
Уметь применять требования стандартов качества для выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания.		Студент демонстрирует умение применять требования стандартов качества для выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания.	
Владеть базовыми навыками организации выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с		Студент владеет базовыми навыками организации выполнения технологических процессов и должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями	

© РГУТИС

требованиями стандартов качества		стандартов качества	

© РГУТИС

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля

Средство оценивания – устный ответ (опрос, защита презентации)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе (опрос, защита презентации)

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой

© РГУТИС

	– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	
«4»	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя	– обучающийся показывает полное знание – программного материала, основной и – дополнительной литературы; – дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
«3»	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена	– обучающийся показывает знание основного – материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;

© РГУТИС

	недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

оценочная шкала устного ответа

Процентный интервал оценки	**оценка**
менее 50%	**2**
51% - 70%	**3**
71% - 85%	**4**
86% - 100%	**5**

Средство оценивания – отчетный семинар

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при дискуссии

Критерии оценивания	**баллы**
Студенты продемонстрировали, что усвояемый материал понят (приводились доводы, объяснения, доказывающие это)	2 – 1 – 0
Студенты постигли смысл изучаемого материала (могут высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию)	2 – 1 – 0
Студенты могут согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы	2 – 1 – 0

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	**оценка**

© РГУТИС

выполнено верно заданий	«5», если (90 –100)% правильных ответов «4», если (70 – 89)% правильных ответов «3», если (50 – 69)% правильных ответов «2», если менее 50% правильных ответов

Средство оценивания – Решение ситуационных задач

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)

Предел длительности контроля	30 мин.
Критерии оценки	– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче); – были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; – были использованы дополнительные источники информации для решения кейса(задачи); – были выполнены все необходимые расчеты; – подготовленные в ходе решения кейса документы соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; – выводы обоснованы, аргументы весомы; – сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений
Показатели оценки	мах 10 баллов
«5», если (9 – 10) баллов	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
«4», если (7 – 8) баллов	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были выполнены все необходимые расчеты; - не было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе;
«3», если (5 – 6) баллов	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; - не были подготовленные в ходе решения кейса документы, которые соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; - не были сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений

Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

Средство оценивания – Устный опрос

© РГУТИС

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
«4»	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но	– обучающийся показывает полное знание – программного материала, основной и – дополнительной литературы; – дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;

© РГУТИС

	при этом имеет один из недостатков: – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя	– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
«3»	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	– обучающийся показывает знание основного – материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;

© РГУТИС

	компетенции, умения и навыки.	– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

оценочная шкала устного ответа

Процентный интервал оценки	**оценка**
менее 50%	**2**
51% - 70%	**3**
71% - 85%	**4**
86% - 100%	**5**

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	**оценка**
выполнено верно заданий	«5», если (90 –100)% правильных ответов «4», если (70 – 89)% правильных ответов «3», если (50 – 69)% правильных ответов «2», если менее 50% правильных ответов

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

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
Формируемые компетенции: ОПК-2.1, ОПК-3.1			
1,2, 3/1	Раздел 1.Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	Защита презентации	Защита презентации Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Проводится устно (с электронной презентацией). 2.Время, отведенное на процедуру – 10-12 мин. 3.Использование технических средств – да (ноутбук Критерии оценки: 1.Соответствие содержания доклада теме. (1 балл). 2.Полное/неполное раскрытие темы доклада. (1 балл). 3.Четкость структуры и логичность изложения доклада. (1 балл).

© РГУТИС

4-16/1	Раздел 2. Классификация средств размещения и предприятий общественного питания	Отчетный семинар	4.Самостоятельность подготовки доклада и презентации. (1 балл). 4.Яркость и наглядность подачи материала. (1 балл). 5. Оформление и видеоряд презентации. (1 балл). 6.Подготовленность устного выступления и соблюдение временного регламента. 7.Уверенное владение материалом. (2 балла). 8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме доклада(2 балла). Максимальная сумма баллов - 10 баллов Срок сдачи- текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 1 месяца текущего семестра Защита презентации Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Проводится устно (с электронной презентацией). 2.Время, отведенное на процедуру – 10-12 мин. 3.Использование технических средств – да (ноутбук Критерии оценки: 1.Соответствие содержания доклада теме. (1 балл). 2.Полное/неполное раскрытие темы доклада. (1 балл). 3.Четкость структуры и логичность изложения доклада. (1 балл). 4.Самостоятельность подготовки доклада и презентации. (1 балл). 4.Яркость и наглядность подачи материала. (1 балл). 5. Оформление и видеоряд презентации. (1 балл). 6.Подготовленность устного выступления и соблюдение временного регламента. 7.Уверенное владение материалом. (2 балла). 8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме доклада(2 балла). Максимальная сумма баллов - 10 баллов Срок сдачи- текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 2 месяца текущего семестра Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, знание основной и дополнительной литературы; последовательно и четко отвечает на основные и дополнительные вопросы; демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа

© РГУТИС

		Тестирование по темам раздела	практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой Максимальная сумма баллов - 10 баллов Срок сдачи- текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 3 месяца текущего семестра ТЕСТ Проводится письменно. Выполнено верно заданий. «5», если (90 –100)% правильных ответов «4», если (70 – 89)% правильных ответов «3», если (50 – 69)% правильных ответов «2», если менее 50% правильных ответов Максимальная сумма баллов-35 Срок сдачи- текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 4 месяца текущего семестра
	Разделы 1- 2	Зачет в форме тестирования	**ТЕСТ** Ответить на вопросы и выполнить задания теста (50 заданий) Проводится письменно. Выполнено верно заданий. «5», если (90 –100)% правильных ответов «4», если (70 – 89)% правильных ответов «3», если (50 – 69)% правильных ответов «2», если менее 50% правильных ответов
Формируемые компетенции: ОПК-2.1, ОПК-3.1			
4,8/ 2	Раздел 3. Функционально-организационные основы предприятий питания	Защита презентации	Защита презентации Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Проводится устно (с электронной презентацией). 2.Время, отведенное на процедуру – 10-12 мин. 3. Использование технических средств – да (ноутбук Критерии оценки: 1.Соответствие содержания доклада теме. (1 балл). 2.Полное/неполное раскрытие темы доклада. (1 балл). 3.Четкость структуры и логичность изложения доклада. (1 балл). 4.Самостоятельность подготовки доклада и презентации. (1 балл). 4.Яркость и наглядность подачи материала. (1 балл). 5. Оформление и видеоряд презентации. (1 балл). 6.Подготовленность устного выступления и соблюдение временного регламента. 7.Уверенное владение материалом. (2 балла).

© РГУТИС

			8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме доклада(2 балла). Максимальная сумма баллов - 10 баллов Срок сдачи - текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 1 месяца текущего семестра
13-14/2	Раздел 4. Основы технологии производства продукции и общественного питания и технологий предоставления услуг	Устный опрос.	Обучающийся показывает при ответе на вопросы полноту знания программного материала, знание основной и дополнительной литературы; последовательно и четко отвечает на основные и дополнительные вопросы; демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой Максимальная сумма баллов - 10 баллов Срок сдачи - текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 3 месяца текущего семестра
17-18/2		Тестирование	Проводится письменно, Студент выполняет 30 вопросов теста. «5», если (90 –100)% правильных ответов «4», если (70 – 89)% правильных ответов «3», если (50 – 69)% правильных ответов «2», если менее 50% правильных ответов Максимальная сумма баллов - 15 баллов
	Разделы 3-4	Экзамен в устной форме по билетам	Ответить на два теоретических вопроса и решить практическую/ситуационную задачу.

7.3.1. Оценочные средства для проведения текущей аттестации студентов

1 семестр

1-ая контрольная точка

Темы для подготовки и защиты презентаций:

1. История развития средств размещения в Эпоху Возрождения.
2. История развития средств размещения в Древней Греции.
3. История развития средств размещения в Древнем Риме.
4. История образования первого постоялого двора в России.
5. История возникновения и развития чайных на Руси.
6. История возникновения гостиных дворов на Руси.
7. История образования первого постоялого двора Европе.

© РГУТИС

8. История образования первого постоялого двора Америке.
9. История развития средств размещения в 90-е гг. XX века в России.
10. Роль транспорта в развитии средств размещения в XIX веке.
    История становления международных гостиничных цепей в США
11. История становления международных гостиничных цепей в Азии
12. История становления международных гостиничных цепей в Европе
    Роль личности в развитии мировой истории гостиничного бизнеса
13. Роль личности в развитии мировой истории кулинарии (Огюст Эскофье, Поль Бокюз, Ален Дюкас)
14. Основные тенденции развития ресторанного бизнеса в XIX-XX вв.
15. Знаменитый рестораторы и отельеры настоящего времени.
16. Современное состояние, проблемы и перспективы развития гостинично-ресторанного бизнеса (выбор города, региона, страны)

2-ая контрольная точка

Темы докладов:

1. Проблемы классификации гостиничных предприятий в России.
2. Нормативно-правовое регулирование порядка проведения классификации гостиниц и иных средств размещения
3. Тенденции развития российских гостиничных цепей
4. Тенденции развития международных гостиничных цепей
5. Классификация предприятий общественного питания
6. Роль и место (выбрать тип предприятия общественного питания) в индустрии гостеприимства: российский и зарубежный опыт
7. Европейский стандарт классификации номеров
8. Российский стандарт классификации номеров
9. История зарождения индустрии общественного питания в России
10. История зарождения индустрии общественного питания в США
11. История зарождения индустрии общественного питания в Европе
12. Мировой современный опыт классификации гостиниц и иных средств размещения

3- я контрольная точка

1. Определения: «гостиница», «средство размещения», «мотель», «мини-отель», «турист», «исполнитель услуги средств размещения», «услуги средств размещения».
2. Перечислить средства размещения, относящиеся к:
   - гостиницам;
   - специализированным средствам размещения;
   - индивидуальным средствам размещения;
3. Назовите общие требования, применяемые к средствам размещения в РФ.
4. Минимальная площадь жилой комнаты; минимальная площадь жилой комнаты на одного проживающего в зданиях круглогодичного, сезонного (летнего) проживания.
5. Обязательные элементы в жилой комнате в средствах размещения туристов; обязательные элементы в коллективных средствах размещения.

© РГУТИС

6. Туристские услуги в средствах размещения.
7. Дать определения: «материальные услуги», «социально-культурные», «дополнительные».
8. Требования к услугам средств размещения, обязательный ассортимент услуг
9. Требования к услугам, обязательный ассортимент услуг:
   - индивидуальных средств размещения;
   - специализированных средств размещения;
10. Требования безопасности, предъявляемые к средствам размещения
11. Дать определение: «гостиничный продукт», «услуга».
12. Назовите характерные особенности «гостиничного продукта».
13. Перечислите услуги по предоставлению питания; дополнительные услуги.
14. Требования, предъявляемые к средствам размещения по охране окружающей среды.
15. Виды предприятий общественного питания.

4-я контрольная точка

Тест
Задание закрытого типа
на установление соответствия

1. Установите соответствие между типом отеля и размером его номерного фонда

А.Малые –	1.от 300 до 600 номеров
Б.Средние –	2. До 150 номеров
В.Большие -	3. От 150 до 290 номеров
Г.Мега – отели-	4. Более 600 номеров

Прочитайте текст и установите соответствие.

2. Установите соответствие между моделью гостеприимства и ее автором:

А. Цезарь Ритц	1. Максимальный комфорт за приемлемую плату
Б, Элсуорт Статлер	2. Роскошь интерьера и услуг
В. Кемонс Уилсон	3. Технический комфорт в номерах и отеле

3. Соотнесите гостиничные цепи и страну происхождения данной гостиничной сети

А. Франция	1.Azimut
Б, США	2.Novotel
В. Россия	3.Hilton
Г. Испания	4. Sol Melia

4. Установите соответствие между типом уборки номера и его описанием

А.Текущая уборка	1.Уборка, проводимая по запросу гостя
Б.Генеральная уборка	2.Уборка, проводимая после освобождения гостем номера
В.Выездная уборка	3.Уборка, проводимая не раза в 7-14

© РГУТИС

	дней в общественных зонах отеля
Г.Вечерний сервис	4.Ежедневная уборка, проводимая в занятых постояльцами номерах в условии их отсутствия
Д.Экспресс уборка	5.В процессе уборки горничные проветривают комнату, расстилают постель, закрывают шторы или жалюзи, включают приглушённый свет и проводят лёгкую уборку. На прикроватную тумбочку могут положить небольшой презент — шоколад или воду.

5. Установите соответствие между характеристикой сантехнического оборудования и категорией номера:

А)1 категория	1.Номер, состоящий из одной жилой комнаты с умывальником
Б)2 категория	2.Номер с полным санузлом (ванна или душ, умывальник, унитаз)
В)3 категория	3.Номер, состоящий из одной жилой комнаты без сантехнического оборудования (туалеты и ванные комнаты, душевые общего пользования)
Г)4 категория	4.Номер с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из 2 - 3 номеров)
Д)5 категория	5.Номер с неполным санузлом (умывальник и унитаз) либо одним полным санузлом в блоке из 2 - 3 номеров

Задание закрытого типа
на установление последовательности

6. Установите правильную последовательность действий телефонного оператора в гостинице:
1.Предлагает помощь
2. Приветствует клиента
3. Благодарит звонящего за обращение (звонок) в гостиницу
4. Представляется

7. Установите правильную последовательность:
1.любое средство размещения.

© РГУТИС

2.внутренние гостиничные правила
3.имеет право разрабатывать
4.на основании национальных

8. Какая из перечисленных ниже услуг не относится к гарантированным бесплатным услугам в отеле:
а) вызов скорой помощи
б) доставка корреспонденции
в) Побудка
г) Предоставление медицинской аптечки
д) Услуги фитнес центра

9. Ежедневная уборка номеров обязательна в гостиницах категорий (звезды):
а) 1 - 5
б) 2 - 5
в) 3 - 5
г) 4 - 5

10. Прочитайте текст и установите последовательность.

11. Установите последовательность между этапами гостевого цикла
1. Обслуживание гостя
2. Бронирование
3. Chek out
4. Chek in
5. Постобслуживание

12. Прочитайте текст и установите последовательность.
Установите последовательность номеров высшей категории начиная от номера с наибольшей площади к номеру с наименьшей площадью
1. Апартамент
2. Сюит
3. Студио
4. Люкс

Задание комбинированного типа

13. Найдите лишний термин:
а) глэмпинг
б) кэмпинг
в) хостел
г) коттедж
д) мотель
е)студенческое общежитие

© РГУТИС

14. Основные функции службы приема и размещения:
а)Поддержка необходимого санитарного состояния номеров
б) Услуги химчистки
в) Контроль систем теплоснабжения
г) Контроль технического оборудования
д) Обеспечение туристов физкультурно-оздоровительными услугами
е) Регистрация и размещение гостей

15. Профессиональное объединение консьержей называется:
а)Золотые ключи
б)Золотое руно
в)Золотые руки
г)Золотые этажи
д)Золотые люди

16. К службе питания и напитков не относится:
а) Кухня
б) Обслуживание гостя в номере (room service)
в)Рестораны
г)Бары
д)Банкетная служба
е)Отдел продаж

17. Структура управления небольшой гостиницей (10 -20 номеров) может быть:
а)Линейно - функциональной.
б)Линейно - дивизиональной.
в)Линейной;
г)Матричной.

18. Основные функции инженерно технической службы отеля:
а)Поддержка необходимого санитарного состояния номеров
б) Обеспечение чистоты прилегающей территории
в) Контроль систем теплоснабжения
г) Контроль технического оборудования
д) Обеспечение туристов физкультурно-оздоровительными услугами
е) Регистрация и размещение гостей

19. К службе приема и размещения относятся:
а)Швейцары.
б)Горничные.
в)Консьержи
г) Маркетологи
д)Охаранники
е)Уборщики.

© РГУТИС

Задание открытого типа

20. Отношения между потребителями и исполнителями услуг в гостиничном предприятии РФ регулируются нормативным документом Федерального уровня….

21. Одноместный номер Заезд 10.03 в 18 ч 00 мин стоимостью 1500рублей. Выезд 14.03 в 07 ч 00 мин. Рассчитайте стоимость проживания

22. Коэффициент загрузки гостиницы это…

23. *Ситуационная задача:* Гость обращается на ресепшн отеля с просьбой дать ему лекарственный препарат от головной боли. Опишите действия администратора СПиР

24. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Для оценки качества услуг общественного питания используют следующие основные методы:_____.

25. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Под качеством услуги следует понимать _____.

****

Задания для проведения промежуточной аттестации (оценки компетенций)

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

<table>
<tr><td>Номер задания</td><td>Содержание задания
Задания закрытого типа</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие функций персонала в службе питания гостиницы
<table>
<tr><td>1. официант</td><td>а) приветствует вновь прибывших гостей в ресторан, проводит к свободному столу в торговом зале.</td></tr>
<tr><td>2. хостес</td><td>б) принимает заказы у клиентов, обслуживает гостей в зале и номерах.</td></tr>
<tr><td>3. администратор зала</td><td>в) организует работу официантов, контролирует качество обслуживания.</td></tr>
<tr><td>4. сервис менеджер</td><td>г) контролирует выполнение стандартов обслуживания.</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие функции персонала в службе питания гостиницы</td></tr>
</table>

© РГУТИС

	1. шеф-повар	а) разрабатывает меню, координирует работу персонала.
	2. повар	б) обеспечивает чистоту в помещении кухни.
	3. рабочий кухни	в) выполняет функции по приготовлению блюд, разрабатывает ТТК.
3.	Прочитайте текст и установите соответствие букв в аббревиатуре “SMART” с требованиями оценки целей	
	1. Реалистичная	а) S
	2. Определённая во времени	б) M
	3. Измеримая	в) A
	4. Конкретная	г) R
	5. Достижимая	д) T
4.	Прочитайте текст и установите последовательность выполнения действий официантами при обслуживании потребителей 1. встреча и приветствие гостей; 2. размещение потребителей в зале за столом; 3. ознакомление с меню и картой напитков; 4. прием заказов; 5. оказание помощи в выборе блюд и напитков; 6. подача заказанных блюд и напитков в определенной последовательности; 7. непосредственное обслуживание гостей за столом.	
5.	Прочитайте текст и установите последовательность выполнения действий официантами для подготовки зала к обслуживанию потребителей 1. подготовка персонала к обслуживанию; 2. получение и подготовка столовой посуды, столовых приборов и столового белья; 3. подготовка зала и рабочего места к обслуживанию; 4. предварительная сервировка столов.	
6.	Прочитайте текст и установите соответствие. ***Установите соответствие между типом отеля и размером его номерного фонда*** А.Малые – 1.от 300 до 600 номеров Б.Средние – 2. До 150 номеров В.Большие - 3. От 150 до 290 номеров Г.Мега – отели- 4. Более 600 номеров Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:	
7.	Прочитайте текст и установите соответствие. Установите соответствие между моделью гостеприимства и ее автором: А. Цезарь Ритц 1. Максимальный комфорт за приемлемую плату Б, Элсуорт Статлер 2. Роскошь интерьера и услуг В. Кемонс Уилсон 3. Технический комфорт в номерах и отеле Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:	

© РГУТИС

8.	Прочитайте текст и установите соответствие. Соотнесите гостиничные цепи и страну происхождения данной гостиничной сети А. Франция 1.Azimut Б, США 2.Novotel В. Россия 3.Hilton Г. Испания 4. Sol Melia
9.	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность между этапами гостевого цикла Обслуживание гостя Бронирование Chek out Chek in Постобслуживание
10.	Прочитайте текст и установите последовательность. Установите последовательность номеров высшей категории начиная от номера с наибольшей площади к номеру с наименьшей площадью Апартамент Сюит Студио Люкс

Номер задания	Содержание задания **Задания открытого типа**
1.	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда называют_____.
2.	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Персонал предприятия питания подразделяется на следующие группы _____.
3.	Одноместный номер Заезд 10.03 в 18 ч 00 мин стоимостью 1500 рублей. Выезд 14.03 в 07 ч 00 мин. Рассчитайте стоимость проживания
4.	Отношения между потребителями и исполнителями услуг в гостиничном предприятии РФ регулируются нормативным документом Федерального уровня….
Номер задания	Содержание задания **Задания комбинированного типа**
1.	Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа **Выберете верное определение «Услуга общественного питания».** 1. Услуга это результат деятельности предприятия общественного питания, достигаемый при непосредственном взаимодействии исполнителя и потребителя в процессе реализации и\или организации потребления продукции и услуг. 2. Услуга это помощь производителя услуги общественного питания потребителю при выполнении заказа. 3. Услуга это действие продавца при продаже товара.

© РГУТИС

	4. Услуга есть взаимодействие между всеми структурными подразделениями предприятия.
2.	Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Предприятие (объект) питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.** 1. столовая; 2. кафе; 3. предприятие быстрого обслуживания; 4. бар.
3.	Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. **Предприятия общественного питания выполняют функции:** 1. Производство кулинарной продукции; 2. Реализацию кулинарной продукции; 3. Организацию потребления кулинарной продукции; 4. Розничная торговля продукцией питания.
4.	Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Основными обязанностями шеф-повара являются: 1. Заведует кухней; 2. Разрабатывает меню; 3. Несет ответственность за качество и разнообразие блюд; 4. Обеспечивает оформление разрешительных документов.
5.	Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. **Основные обязанности руководителя службы питания** 1. Обеспечивает оформление разрешительных документов; 2. Контролирует режим экономии и финансовую дисциплину; 3. Разрабатывает меню; 4. Координирует обслуживание банкетов.
6.	Найдите лишний термин: а) глэмпинг б) кэмпинг в) хостел г) коттедж д) мотель е)студенческое общежитие
7.	Основные функции службы приема и размещения: а)Поддержка необходимого санитарного состояния номеров б) Услуги химчистки в) Контроль систем теплоснабжения г) Контроль технического оборудования д) Обеспечение туристов физкультурно-оздоровительными услугами е) Регистрация и размещение гостей
8.	Профессиональное объединение консьержей называется: а)Золотые ключи б)Золотое руно в)Золотые руки

© РГУТИС

	г)Золотые этажи д)Золотые люди
9.	К службе питания и напитков не относится: а) Кухня б) Обслуживание гостя в номере (room service) в)Рестораны г)Бары д)Банкетная служба е)Отдел продаж
10.	Структура управления небольшой гостиницей (10 -20 номеров) может быть: а)Линейно - функциональной. б)Линейно - дивизиональной. в)Линейной; г)Матричной.

ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.
ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;

Номер задания	Содержание задания **Задания закрытого типа**
1.	Прочитайте текст и установите последовательность шагов алгоритма для оценки качества услуг на предприятиях общественного питания 1. определение целей оценки; 2.определение рангов единичных и комплексных показателей; 3. выбор номенклатуры единичных и базовых показателей качества; 4. принятие решений; 5. вычисление оценки качества.
2.	Прочитайте текст и установите последовательность проведения анкетирования потребителей для оценки качества оказания услуг 1. постановка цели; 2. разработка анкеты; 3. определение целевой группы потребителей; 4. анкетирование; 5. обработка данных; 6. обратная связь; 7. анализ результатов.
3.	Прочитайте текст и установите последовательность проведения анкетирования потребителей для оценки качества оказания услуг 1. постановка цели; 2. разработка анкеты; 3. анкетирование; 4. анализ результатов; 5. обработка данных; 6. обратная связь; 7. определение целевой группы потребителей.
4.	Прочитайте текст и установите соответствие: между методом и формой обслуживания

© РГУТИС

<table>
<tr><td></td><td>потребителей на предприятиях питания

<table><tr><td>1. полное самообслуживание</td><td>а) обслуживание потребителей на раздаточных линиях</td></tr><tr><td>2. обслуживание гостей официантами</td><td>б) через торговые (вединговые) автоматы</td></tr><tr><td>3. частичное самообслуживание</td><td>в) банкетное обслуживание по предварительным заказам</td></tr><tr><td>4. обслуживание потребителей за стойками</td><td>г) обслуживание потребителей за прилавками предприятий быстрого обслуживания</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Прочитайте текст и установите <u>соответствие.</u>
Установите соответствие между типом уборки номера и его описанием
А.Текущая уборка — 1.Уборка, проводимая по запросу гостя
Б.Генеральная уборка — 2.Уборка, проводимая после освобождения гостем номера
В.Выездная уборка — 3.Уборка, проводимая не раза в 7-14 дней в общественных зонах отеля
Г.Вечерний сервис — 4.Ежедневная уборка, проводимая в занятых постояльцами номерах в условии их отсутствия
Д.Экспресс уборка — 5.В процессе уборки горничные проветривают комнату, расстилают постель, закрывают шторы или жалюзи, включают приглушённый свет и проводят лёгкую уборку. На прикроватную тумбочку могут положить небольшой презент — шоколад или воду.</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Прочитайте текст и установите <u>соответствие.</u>
<u>Установите соответствие между характеристикой сантехнического оборудования и категорией номера:</u>
А)1 категория — 1.Номер, состоящий из одной жилой комнаты с умывальником
Б)2 категория — 2.Номер с полным санузлом (ванна или душ, умывальник, унитаз)
В)3 категория — 3.Номер, состоящий из одной жилой комнаты без сантехнического оборудования (туалеты и ванные комнаты, душевые общего пользования)
Г)4 категория — 4.Номер с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из 2 - 3 номеров)
Д)5 категория — 5.Номер с неполным санузлом (умывальник и унитаз) либо одним полным санузлом в блоке из 2 - 3 номеров</td></tr>
<tr><td>7.</td><td>Прочитайте текст и установите <u>последовательность.</u>
Установите правильную последовательность действий телефонного оператора в гостинице:</td></tr>
</table>

© РГУТИС

	1.Предлагает помощь 2. Приветствует клиента 3. Благодарит звонящего за обращение (звонок) в гостиницу 4. Представляется
8.	Прочитайте текст и установите последовательность. **Установите правильную последовательность:** 1.любое средство размещения. 2.внутренние гостиничные правила 3.имеет право разрабатывать 4.на основании национальных

Номер задания	Содержание задания **Задания открытого типа**
1.	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Для оценки качества услуг общественного питания используют следующие основные методы:_____.
2.	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Под качеством услуги следует понимать _____.
3.	Коэффициент загрузки гостиницы – это…
4.	*Ситуационная задача:* Гость обращается на ресепшн отеля с просьбой дать ему лекарственный препарат от головной боли. Опишите действия администратора СПиР
Номер задания	Содержание задания **Задания комбинированного типа**
1	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа Под процессом обслуживания потребителей в общественном питании следует понимать: 1. Совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания. 2. Способ реализации продукции общественного питания потребителям и организации ее потребления. 3. Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей. 4. Совокупность операций (действий), осуществляемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.
2	Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Потребители оценивают фактическое качество процесса предоставления услуги по критериям: 1. компетенция персонала; 2. уровень коммуникации персонала; 3. уровень вежливости, тактичности, внимательности к потребителям; 4. безопасность услуги.
3	Прочитайте текст, выберите несколько правильных ответов и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. Потребители оценивают фактическое качество услуги по критериям:

© РГУТИС

	1. внешний вид торгового зала предприятия; 2. репутация предприятия; 3. безопасность услуги; 4. стоимость услуг.
4.	Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов. **Особенностями услуг питания являются:** 1. невозможность хранения; 2. неосязаемость; 3. неразрывность производства и потребления услуг; 4. изменчивость качества.
5.	Какая из перечисленных ниже услуг не относится к гарантированным бесплатным услугам в отеле: а) вызов скорой помощи б) доставка корреспонденции в) Побудка г) Предоставление медицинской аптечки д) Услуги фитнес центра
6.	Ежедневная уборка номеров обязательна в гостиницах категорий (звезды): а) 1 - 5 б) 2 - 5 в) 3 - 5 г) 4 - 5
7.	Основные функции инженерно технической службы отеля: а)Поддержка необходимого санитарного состояния номеров б) Обеспечение чистоты прилегающей территории в) Контроль систем теплоснабжения г) Контроль технического оборудования д) Обеспечение туристов физкультурно-оздоровительными услугами е) Регистрация и размещение гостей
8.	К службе приема и размещения относятся: а)Швейцары. б)Горничные. в)Консьержи г) Маркетологи д)Охаранники е)Уборщики.

7.3.2.Оценочные средства для проведения текущего контроля студентов

2 семестр

1-ая контрольная точка
Темы для подготовки и защиты презентаций:

1. Особенности рынка услуг предприятий питания
2. Основные направления развития отрасли.

© РГУТИС

3. Состояние и тенденции развития сферы питания в России.
4. Особенности развития московского рынка услуг питания. Возможны варианты по региону жительства студентов.
5. Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.
6. Миссии и цели службы питания в гостинице.
7. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
8..Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.
9. Функционально-организационная структура предприятия питания.
10.Особенности функций предприятий питания при гостиничных предприятиях.
11. Назначение и характеристика отдельных подразделений (служб) предприятий питания.

2-ая контрольная точка
Темы для подготовки и защиты презентаций:

1. Классификация предприятий питания по ценовой политике.
2. Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства.
3. Классификация предприятии питания по характеру обслуживаемых контингентов, признаку специализации,
4. Классификация предприятий питания по формам обслуживания, уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг, мощности и вместимости.
5. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
6. Характеристика основных классов предприятий общественного питания согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Основные признаки классов.
7. Научная организация труда: задачи и современные направления.
8. Функциональные группы помещений предприятия питания. Расположение и взаимосвязь групп.
9. Организация работы службы снабжения предприятия питания.
10. Организация работы подразделений производственной службы.
11. Состав заготовочных цехов.
12. Организация производства и труда при изготовлении полуфабрикатов из мяса и птицы, рыбы, овощей и картофеля.
13. Состав доготовочных цехов. Организация производства и труда в холодном, горячем цехе, цехе доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
14. Состав помещений специализированных цехов, организация производства и труда в них.
15. Общие принципы организации производства на предприятиях питания.

Контрольная точка 3.
Вопросы для устного опроса.

1. Раскрыть понятие «организационная структура предприятия». Что она отражает, в каком виде ее следует отображать. Что гарантирует правильно выбранная организационная структура? Какие проблемы могут возникнуть на предприятии из-за плохо продуманной организационной структуры?

© РГУТИС

2. Виды организационных структур, какие их них характерны для предприятий общественного питания?
3. Линейная структура, ее сущность, достоинства и недостатки.
Дайте сравнительную характеристику линейной и функциональной организационных структур.
4. В чем заключается сущность, достоинства и недостатки функциональной организационной структуры? Дайте сравнительную характеристику функциональной и линейно-функциональной организационных структур.
5. В чем заключается сущность, достоинства и недостатки линейно-функциональной организационной структуры? Дайте сравнительную характеристику линейной и линейно-функциональной организационных структур.
6. Дайте определение термину «Организация труда». Назовите основные задачи организации труда.
7. Что называется рабочим местом. Что подразумевается под понятием «правильная организация рабочего места»?
8. Дайте характеристику предприятий ОП по типам.
9. Дайте характеристику заготовочным цехам на ПОП.
10. Дайте характеристику горячего цеха на ПОП.
11. Дайте характеристику холодного цеха на ПОП.
12. Какую роль играет организация питания в гостиницах для гостиничного бизнеса? Какие функции возложены на рестораны, кроме самого питания?
13. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы. Специфика контингента гостей в гостиничных ресторанах.
14. Какое место в гостиницах отводится предприятиям типа БАР? Классификация баров по месту расположения в гостиницах.
15. Дайте характеристику обслуживания в номерах.

4-ая контрольная точка
Тестирование.

Задание закрытого типа
на установление соответствия

1. Прочитайте текст и установите соответствие:
между категорией гостиницы и типом предприятия питания.

1. Гостиница категорий 4,5 звезд	а) кафе, ресторан
2. Гостиница категории 3 звезды	б) рестораны, кафе, бары
3. Гостиница категории 1,2 звезды	в) столовая, буфеты
4. Гостиница без звезд	г) помещение для приема пищи

2. Прочитайте текст и установите соответствие:
между категорией гостиницы и вариантом предоставления питания.

1. Гостиница категорий 3,4,5 звезд	а) континентальный завтрак
2. Гостиница категории 1,2 звезды	б) выбор любого варианта предоставления питания
3. Гостиница без звезд	в) без питания

© РГУТИС

3. Прочитайте текст и установите соответствие:
между категорией гостиницы и предоставлением услуги «обслуживание в номере».

1. Гостиница категорий 4,5 звезд	а) круглосуточно
2. Гостиница категории 3 звезды	б) в часы завтрака и с 12.00 до 23.00
3. Гостиница категории 1,2 звезды	в) услуга не предоставляется
4. Гостиница без звезд	

4. Прочитайте текст и установите соответствие: **понятия и определения.**

1. Bed and Breakfast (BB)	а) завтрак
2. Only bed (OB)	б) полупансион
3. Half Board (HB)	в) полный пансион
4. Full Board (FB)	г) без питания

5. Прочитайте текст и установите соответствие **функций персонала в службе питания гостиницы**

1. официант	а) приветствует вновь прибывших гостей в ресторан, проводит к свободному столу в торговом зале.
2. хостес	б) принимает заказы у клиентов, обслуживает гостей в зале и номерах.
3. администратор зала	в) организует работу официантов, контролирует качество обслуживания.
4. сервис менеджер	г) контролирует выполнение стандартов обслуживания.

6. Прочитайте текст и установите соответствие **функции персонала в службе питания гостиницы**

1. шеф-повар	а) разрабатывает меню, координирует работу персонала.
2. повар	б) обеспечивает чистоту в помещении кухни.
3. рабочий кухни	в) выполняет функции по приготовлению блюд, разрабатывает ТТК.

7. Прочитайте текст и установите соответствие **букв в аббревиатуре “SMART” с целями**

1. Реалистичная	а) S
2. Определённая во времени	б) M
3. Измеримая	в) A
4. Конкретная	г) R
5. Достижимая	д) T

Задания на установление последовательности

© РГУТИС

8. Прочитайте текст и установите последовательность
выполнения действий официантами при обслуживании потребителей

1. встреча и приветствие гостей;
2. размещение потребителей в зале за столом;
3. ознакомление с меню и картой напитков;
4. прием заказов;
5. оказание помощи в выборе блюд и напитков;
6. подача заказанных блюд и напитков в определенной последовательности;
7. непосредственное обслуживание гостей за столом.

9. Прочитайте текст и установите последовательность **процесса закупки ресурсов**

1. Анализ предложений существующих поставщиков ресурсов;
2. Альтернативный выбор поставщиков;
3. Расчет потребности в ресурсах;
4. Заключение контрактов.

10. Прочитайте текст и установите последовательность **выполнения действий официантами для подготовки зала к обслуживанию потребителей**

1. подготовка персонала к обслуживанию;
2. получение и подготовка столовой посуды, столовых приборов и столового белья;
3. подготовка зала и рабочего места к обслуживанию;
4. предварительная сервировка столов.

Задания комбинированного типа

с выбором **одного верного ответа** из четырех предложенных и обоснованием выбора

1. Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
«Кейтеринг» – это прогрессивная технология обслуживания в ресторанном бизнесе, представляющая собой:
1. Приготовление блюд в присутствие посетителей;
2. Предложение продукции и услуг в форме альтернативного выбора;
3. Деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного;
4. Организация выездного обслуживания.

2. Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

© РГУТИС

Какой вид сервиса предусматривает наименьшее количество персонала и оперативность обслуживания?
1. Американский сервис;
2. Английский сервис;
3. Французский сервис;
4. Русский сервис.

3. Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
Выберете верное определение «Услуга».
1. Услуга это результат деятельности предприятия, достигаемый при непосредственном взаимодействии исполнителя и потребителя по удовлетворению потребностей потребителя.
2. Услуга это помощь производителя услуги потребителю при выполнении заказа.
3. Услуга это действие продавца при продаже товара.
4. Услуга есть взаимодействие между всеми структурными подразделениями предприятия.

4. Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа: Предприятие (объект) питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда и изделия, алкогольных, прохладительных, горячих и других видов напитков, кондитерских и хлебобулочных изделий, покупных товаров.
1. ресторан;
2. столовая;
3. кафе;
4. бар.

5. Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Предприятие (объект) питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей.**
1. столовая;
2. кафе;
3. предприятие быстрого обслуживания;
4. бар.

Задания с выбором **нескольких вариантов ответа**
из предложенных и развернутым обоснованием выбора

1. Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.
Предприятия общественного питания выполняют функции:

© РГУТИС

1. Производство кулинарной продукции;
2. Реализацию кулинарной продукции;
3. Организацию потребления кулинарной продукции;
4. Розничная торговля продукцией питания.

2. Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Основные обязанности руководителя службы питания

1. Обеспечивает оформление разрешительных документов;
2. Контролирует режим экономии и финансовую дисциплину;
3. Разрабатывает меню;
4. Координирует обслуживание банкетов.

3. Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Основными обязанностями шеф-повара являются:

1. Заведует кухней;
2. Разрабатывает меню;
3. Несет ответственность за качество и разнообразие блюд;
4. Обеспечивает оформление разрешительных документов.

4. Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Основные обязанности администратора зала

1. Обеспечивает оформление разрешительных документов;
2. Контролирует качество обслуживания;
3. Разрабатывает меню;
4. Координирует обслуживание банкетов.

5. Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Служба питания сотрудничает со следующими службами гостиниц:

1. со службой приема и размещения гостей;
2. с административной службой;
3. с инженерно-технической службой;
4. службой хаускипинг.

Задания **открытого типа** с развернутым ответом

1. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: **Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая фирменные блюда называют_____.**

© РГУТИС

2. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: **Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, ограниченного ассортимента блюд, реализующее фирменные блюда называют_____.**

3. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: **Предприятие питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд, в соответствии с меню, различающимся по дням недели, называют_____.**

4. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: **Какой вид сервиса предусматривает наименьшее количество персонала и оперативность обслуживания_____.**

5. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: **Персонал предприятия питания подразделяется на следующие группы** _____.

Задания закрытого типа
на установление соответствия

1. Прочитайте текст и установите соответствие: **между методом и формой обслуживания потребителей на предприятиях питания**

1. самообслуживание	а) обслуживание потребителей на раздаточных линиях
2. обслуживание гостей официантами	б) «шведский стол»
3. обслуживание при доставке продукции	в) «банкет за столом»
4. обслуживание потребителей за стойками	г) «бранч»
	д) «кейтеринг»
	е) обслуживание продавцами при отпуске продукции общественного питания на вынос

2. Прочитайте текст и установите соответствие: **между методом и формой обслуживания потребителей на предприятиях питания**

1. полное самообслуживание	а) обслуживание потребителей на раздаточных линиях
2. обслуживание гостей официантами	б) через торговые (вединговые) автоматы
3. частичное самообслуживание	в) банкетное обслуживание по предварительным заказам
4. обслуживание потребителей за стойками	г) обслуживание потребителей за прилавками предприятий быстрого обслуживания

© РГУТИС

3. Прочитайте текст и установите соответствие: **между этапами и действиями официанта при обслуживании потребителей на предприятиях питания**

1. основной	а) оказание помощи при выборе блюд и напитков
2. подготовительный	б) подготовка персонала к обслуживанию
3. завершающий	в) встреча и приветствие гостей
	г) подготовка счета и расчет с гостем

4. Прочитайте текст и установите соответствие: **между этапами и действиями официанта при обслуживании потребителей на предприятиях питания**

1. основной	а) подача блюд и напитков в определенной последовательности
2. подготовительный	б) подготовка персонала к обслуживанию
3. завершающий	в) встреча и приветствие гостей
	г) подготовка счета и расчет с гостем

5. Прочитайте текст и установите соответствие: **между меню и видом банкета**

1. Меню включает несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета 1/2 и 1/3 порции. Также может включать одну горячую закуску, вторые горячие блюда 1-2-х наименований, десертное блюдо, горячие напитки, мучные кондитерские изделия	а) банкета-фуршета
2. Меню включает значительное количество холодных закусок, которые готовятся небольшими порциями, ограниченный ассортимент горячих блюд (1-2 наименования). Можно включать также мороженое, фрукты, штучные кондитерские изделия, кофе.	б) банкет за столом
3. Меню включает сладкие блюда, фрукты, пирожные, печенье, варенье, горячие напитки.	в) банкет-чай

6. Прочитайте текст и установите соответствие: **между меню и типом предприятия питания**

1. Меню содержит широкий ассортимент разнообразных алкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, кондитерских изделий и покупных товаров.	а) ресторан

© РГУТИС

2. Меню включает широкий ассортимент кулинарных изделий сложного приготовления всех основных групп блюд из различных видов сырья, ассортимент покупных товаров и винно-водочных изделий.	б) кафе
3. Меню с ограниченным ассортиментом закусок, блюд и напитков и предлагает посетителям блюда не самого сложного приготовления.	в) бар

7. Прочитайте текст и установите соответствие: **между содержанием меню и его названием**

1. Меню общего стола	а) a la carte
2. Меню блюд массового приготовления	б) du juro
3. В меню заказных блюд присутствуют порционные блюда в широком ассортименте.	в) table d hote

Задания на установление последовательности

8. Прочитайте текст и установите последовательность **шагов алгоритма для оценки качества услуг на предприятиях общественного питания**
1. определение целей оценки;
2.определение рангов единичных и комплексных показателей;
3. выбор номенклатуры единичных и базовых показателей качества;
4. принятие решений;
5. вычисление оценки качества.

9. Прочитайте текст и установите последовательность **проведения анкетирования потребителей для оценки качества оказания услуг**
1. постановка цели;
2. разработка анкеты;
3. определение целевой группы потребителей;
4. анкетирование;
5. обработка данных;
6. обратная связь;
7. анализ результатов.

10. Прочитайте текст и установите последовательность **проведения анкетирования потребителей для оценки качества оказания услуг**
1. постановка цели;
2. разработка анкеты;
3. анкетирование;
4. анализ результатов;

© РГУТИС

5. обработка данных;
6. обратная связь;
7. определение целевой группы потребителей.

Задания комбинированного типа
с выбором **одного верного ответа** из четырех предложенных и обоснованием выбора

1. Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
Понятие «качество услуги» определено в документе:
1. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";
2. ФЗ «О защите прав потребителей»;
3. ФЗ «О техническом регулировании»;
4. ГОСТ Р 50646-2012 « Услуги населению. Термины и определения».

2. Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
Понятие «качество обслуживания» определено в документе:
1. ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";
2. ФЗ «О защите прав потребителей»;
3. ФЗ «О техническом регулировании»;
4. ГОСТ Р 50646-2012 «Услуги населению. Термины и определения».

3. Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа
Под процессом обслуживания потребителей в общественном питании следует понимать:
1. Совокупность факторов, воздействующих на потребителя (гостя) в процессе оказания услуг общественного питания.
2. Способ реализации продукции общественного питания потребителям и организации ее потребления.
3. Организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей.
4. Совокупность операций (действий), осуществляемых исполнителем услуг общественного питания при непосредственном контакте с потребителем услуги (гостем) в процессе реализации и/или организации потребления продукции общественного питания и/или организации досуга.

4. Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Предприятие (объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели.**
1. столовая;
2. кафе;
3. предприятие быстрого обслуживания;

© РГУТИС

4. бар

5. Прочитайте текст, выберите **правильный ответ** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа. Тип предприятия (объекта) общественного питания определяется признаками:
1. ассортимент реализуемой продукции общественного питания и техническая оснащенность, месторасположение;
2. характерные условия обслуживания, ассортимент реализуемой продукции общественного питания и техническая оснащенность;
3. характер деятельности, мобильность, ассортимент реализуемой продукции общественного питания;
4. мобильность, ассортимент реализуемой продукции общественного питания, по времени функционирования.

Задания с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных и развернутым обоснованием выбора

1. Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.
Особенностями услуг питания являются:
1. невозможность хранения;
2. неосязаемость;
3. неразрывность производства и потребления услуг;
4. изменчивость качества.

2. Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.
Основным назначением услуг общественного питания является:
1. производство услуги;
2. реализация услуг;
3. организация потребления;
4. организация досуга индивидуальных потребителей.

3. Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.
Безупречный Сервис имеет характерные признаки:
1. радушие, дружелюбие;
2. вежливость;
3. гибкость;
4. осведомленность.

4. Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.
Потребители оценивают фактическое качество услуги по критериям:
1. внешний вид торгового зала предприятия;

© РГУТИС

2. репутация предприятия;
3. безопасность услуги;
4. стоимость услуг.

5. Прочитайте текст, выберите **несколько правильных ответов** и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Потребители оценивают фактическое качество процесса предоставления услуги по критериям:

1. компетенция персонала;
2. уровень коммуникации персонала;
3. уровень вежливости, тактичности, внимательности к потребителям;
4. безопасность услуги.

Задание **открытого типа** с развернутым ответом

1. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Для оценки качества услуг общественного питания используют следующие основные методы:_____.

2. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Опрос или интервьюирование **потребителей** услуг общественного питания, оценку результатов опроса называют_____.
Социологическим методом оценки качества услуг

3. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Опрос и анкетирование **исполнителей** в сфере услуг общественного питания, оценку результатов опроса называют_____.

Экспертным методом оценки качества услуг

4. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Под качеством услуги следует понимать _____.

5. Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ: Когда потребитель оценивает качество услуг, он сравнивает _____.

Контрольные вопросы для подготовки к экзамену

1. Охарактеризуйте производственную деятельность предприятия питания с полным производственным циклом.
2. Назовите потребности, которые могут быть удовлетворены на предприятиях питания.
3. Приведите классификацию предприятий питания.

© РГУТИС

4. Дайте определение «цех». Назовите последовательность технологических операций в горячем цехе.
5. Перечислите нормативные документы для организации деятельности предприятий питания.
6. Охарактеризуйте производственную деятельность заготовочного предприятия питания.
7. Перечислите технологическую документацию при организации деятельности предприятий питания.
8. Дайте определение «цех». Назовите последовательность технологических операций в мучном цехе.
9. Что называется рабочим местом. Что подразумевается под понятием «правильная организация рабочего места».
10. Дайте характеристику предприятий с неполным технологическим циклом.
11. В чем заключается сущность, достоинства и недостатки линейно-функциональной организационной структуры предприятия питания. Дайте сравнительную характеристику линейной и линейно-функциональной организационных структур.
12. Дайте определение «цех». Перечислите основные требования к организации работы овощного цеха.
13. Назовите основные требования к технологическим процессам заготовочных предприятий.
14. Приведите особенности организации работы горячего цеха предприятия питания.
15. Раскройте основные принципы научной организации труда на предприятиях питания.
16. Дайте характеристику понятию «французский сервис».
17. Охарактеризуйте деятельность кондитерского цеха.
18. Дайте характеристику понятию «американский сервис».
19. Охарактеризуйте производственную деятельность доготовочного предприятия питания.
20. Дайте характеристику понятию «русский сервис».
21. Дайте характеристику видам организационных структур, какие из них характерны для предприятий общественного питания.
22. Раскройте определения «производство», «цех», «производственный участок».
23. Приведите требования к вспомогательному персоналу предприятий питания.
24. Какое место в гостиницах отводится предприятиям типа БАР. Приведите классификацию баров по месту расположения в гостиницах.
25. Приведите требования к административному персоналу предприятий питания.
26. Приведите требования к обслуживающему персоналу предприятий питания.
27. Охарактеризуйте составляющие производственной инфраструктуры предприятий питания.
28. Приведите требования к производственному персоналу предприятий питания.
29. Дайте определение цех. Назовите последовательность технологических операций в холодном цехе.
30. Приведите санитарно-гигиенические требования к организации цехов на предприятии питания.
31. Назовите методы обслуживания на предприятиях питания, и дайте их краткую характеристику.
32. Назовите формы обслуживания на предприятиях питания, и дайте их краткую характеристику.

© РГУТИС

33. Приведите виды сервиса на предприятиях питания. Какие факторы влияют на выбор вида сервиса.
34. Охарактеризуйте производственную деятельность предприятия питания с неполным производственным циклом.
35. Перечислите и охарактеризуйте основные технологические документы предприятия питания.
36. Дайте характеристику раздаточных на предприятиях питания.
37. Дайте определение «услуга». Назовите и кратко охарактеризуйте особенности услуг питания, входящих в гостиничную услугу.

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

Практическое занятие – это оценочное средство (далее ОС), которое ставит перед собой цель углубленного обсуждения сложной темы учебной программы, а так же выступает способом проверки знаний полученных студентами при самостоятельном изучении темы и путем развития у него ораторских способностей в ходе обсуждения вопросов практического занятия. В процессе подготовки к практическому занятию студент черпает и обобщает знания из материала учебников, монографий, нормативных актов, научных статей и т.д., рекомендуемых высшей школой для подготовки к практическому занятию.
В процессе организации и проведения данной формы занятия формируются знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующий следующие этапы компетенции:
На очной форме обучения
В 1 и 2 семестре:

- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2) в части:
- определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1)
- способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3) в части:
- оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон (ОПК-3.1)

На заочной форме обучения
В 1 и 2 семестре:

- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2) в части:
- определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1)
- способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3) в части:
- оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного

© РГУТИС

питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон (ОПК-3.1)

Цель и задачи практических занятий: практические занятия по дисциплине **«Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела»** проводятся с целью приобретения практических навыков в сфере гостиничного бизнеса. Практические занятия – метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у курсантов и слушателей умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы. Практические занятия- одна из форм учебного занятия, направленная на развитие самостоятельности учащихся и приобретение умений и навыков. Данные учебные занятия углубляют, расширяют, детализируют полученные на лекции знания. Практическое занятие предполагает выполнение студентами по заданию и под руководством преподавателей одной или нескольких практических работ.
Практические занятия, включённые в изучение дисциплины, направлены на формирование у студентов практических умений, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности, а также понимания теории и практики образовательного процесса в общеобразовательной школе, как основы для реализации гуманитарных технологий в образовательной сфере

№	БЛОК	ТЕМА	Вид ЗСТ
1	1 Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	1.1История зарождения и развития гостиничного и ресторанного дела	Экскурсия в гостиницу.
2		1.2. Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	Прак. занятие-беседа; Отчетный семинар-защита презентации
3	2. Классификация средств размещения и предприятий общественного питания	2.1Теоретические основы гостиничной и ресторанной деятельности. Понятийный аппарат профессиональной деятельности	Смешанная форма практического занятия
4		2.2 Государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности	Посещение выставки «Отель» Отчетный семинар
5		2.3.Системы классификаций гостиниц и других средств размещения. Классификация предприятий общественного питания	Семинар-диспут
			Отчетный семинар – защита презентации

© РГУТИС

6		2.4.Типология гостиниц и других средств размещения	семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями
7		2.5.Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров	семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями
8		2.6. Организационно-технические мероприятия по обеспечению безопасности технологических процессов и процесса обслуживания гостей на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса	семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями Отчетный семинар - тестирование
9	3.Функционально-организационные основы предприятий питания	3.1. Основные направления развития сферы питания	Смешанная форма практического занятия
10		3.2. Функционально-организационная структура предприятия общественного питания. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Функции предприятий питания.	Смешанная форма практического занятия Отчетный семинар
11		3.3 Классификация предприятий питания. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления.	Работа в малых группах
12		3.4 Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы	Семинар-диспут
13		3.5 Организация работы служб (подразделений) предприятия питания. Организация работы службы продовольственного и материально-технического снабжения, производственной службы	Семинар-диспут Отчетный семинар

© РГУТИС

14	4. Основы технологии производства продукции общественного питания и технологий предоставления услуг	4.1 Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса	Смешанная форма практического занятия
15		4.2 Основы технологии производства ресторанной продукции	Смешанная форма практического занятия Отчетный семинар
16		4.3 Технологии обслуживания в ресторанном сервисе. Основные формы и методы обслуживания. Качество процессов оказания услуг в индустрии питания.	Семинар-дискуссия Отчетный семинар
		ВСЕГО 36 часов – очная форма/ 12 часов заочная форма	

Тематика практических занятий

Тематика практических занятий должна соответствовать рабочей программе дисциплины.

Практическое занятие 1. <u>История зарождения и развития гостиничного и ресторанного дела</u>

Вид практического занятия: Экскурсия в гостиницу

Тема и содержание занятия: История зарождения и развития гостиничного хозяйства: основные этапы зарождения и развития гостиничного хозяйства.

Цель занятия:. формирование и закрепление у студентов знаний об основные этапы зарождения и развития средств размещения.

Практические навыки: приобретение навыков понимания основных этапов зарождения и развития средств размещения.

Продолжительность занятия – 2 часа / 1 час.

Практическое занятие 2.

Вид практического занятия: прак. занятие-беседа

Тема и содержание занятия: **<u>Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы; состояние, проблемы и перспективы развития средств размещения в современный период в РФ и за рубежом.</u>**

Цель занятия:. приобрести и закрепить знания о состоянии, проблемах и перспективах развития индустрии гостеприимства в современный период в РФ и за рубежом

Практические навыки: приобретение навыков понимания проблем и перспектива развития индустрии гостеприимства в современный период в РФ .

© РГУТИС

Продолжительность занятия – 2 часа / 1 час.

Практическое занятие 3.

Вид практического занятия: смешанная форма практического занятия

Тема и содержание занятия: **Теоретические основы гостиничной и ресторанной деятельности.** Понятийный аппарат профессиональной деятельности

Цель занятия:: формирование и закрепление у студентов знаний об основных понятиях и терминах ,применяемых в гостиничной деятельности.

Практические навыки: приобретение навыков понимания и применения основных понятий и терминов ,используемых в гостиничной деятельности .

Продолжительность занятия – 2 часа / в рамках СРО.

Практическое занятие 4.

Вид практического занятия: Посещение выставки «Отель»

Тема и содержание практического занятия: **Государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности .**:Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного и ресторанного сервиса: Международные гостиничные правила Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса. Правила предоставления гостиничных услуг в Р Ф.Международные гостиничные правила. ,законы РФ, международные и национальные стандарты, сертификаты соответствия, лицензии и технические условия на разрешение деятельности гостиничного предприятия. Международные и национальные стандарты, регулирующие право на обслуживание и оказание услуг в гостиницах и ресторанах

Цель занятия: : приобрести и закрепить знания по законодательным актам, регулирующим деятельность гостиничного предприятия.

Практические навыки: приобретение навыков в изучении и применении законодательных актов, регулирующих деятельность гостиничного предприятия

Продолжительность занятия – 2 часа / 1 час.

Практическое занятие 5.

Вид практического занятия: Семинар-диспут

Тема и содержание практического занятия: **Система классификаций гостиниц и других средств размещения: системы классификаций гостиниц и предприятий общественного питания** .Виды классификаций гостиниц и других средств размещения. Национальные системы классификаций. Общие требования к средствам размещения (рекомендации Всемирной туристской организации - ВТО). Классификация предприятий общественного питания.

Цель занятия: узнать об особенностях и проблемах системы классификации гостиниц и других средств размещения в РФ и различных странах мира.

Практические навыки: приобретение навыков в определении систем классификации гостиниц и других средств размещения, национальных систем классификации.

Продолжительность занятия – 2 часа / 1 час.

Практическое занятие 6.

Вид практического занятия: семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

© РГУТИС

Тема и содержание практического занятия: **Типология гостиниц:**
по уровню и количеству предоставляемых услуг, по качеству предоставляемых услуг, по вместимости номерного фонда, по местоположению, по функциональному назначению, по продолжительности пребывания гостей, по способу управления, особенности категоризации в разных странах.

Цель занятия: рассмотреть особенности различных типов гостиниц.

Практические навыки: приобретение навыков в определении различных типов гостиниц.

Продолжительность занятия – 4 часа / в рамках СРО.

Практическое занятие 7.

Вид практического занятия: семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

Тема и содержание практического занятия; **Номерной фонд Классификация гостиничных номеров: номерной фонд, классификация гостиничных номеров. Европейский стандарт классификации номеров .Классификации номеров в гостиницах РФ.**

Цель занятия: приобрести и закрепить знания о Европейском стандарте классификации гостиничных номеров, классификации номеров в гостиницах РФ.

Практические навыки: приобретение навыков в определении. классификации номеров в гостиницах РФ и странах Европы.

Продолжительность занятия – 2 часа / 1 час.

Практическое занятие 8

Вид практического занятия – занятия: семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

Тема: **Организационно-технические мероприятия по обеспечению безопасности технологических процессов и процесса обслуживания гостей на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса**

Цель занятия: приобрести и закрепить знания об организации безопасности технологических процессов и процесса обслуживания гостей на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

Практические навыки: приобретение навыков в обеспечении безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, а также соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Продолжительность занятия – 2 часа / 1 час.

Практическое занятие 9

Вид практического занятия - Смешанная форма практического занятия

Тема: **Основные направления развития сферы питания.**

Цель занятия: приобрести и укрепить знания по теме рассмотреть основные этапы развития индустрии питания, выявить факторы, влияющие на развитие отрасли, обсудить тенденции развития московского и других региональных рынков услуг питания,

Вопросы для обсуждения:

1. Ознакомиться с состоянием и тенденциями развития сферы питания в России.

© РГУТИС

2. Выявить особенности организации сферы питания в развитых странах. Особенности развития московского рынка услуг питания.
3. Охарактеризовать тенденции развития московского и других региональных рынков услуг питания.
4. Охарактеризовать независимые предприятия питания и операционные цепи в сфере питания.
5. Объяснить значение франчайзинга в сфере питания.

Практические навыки: приобретение навыков анализа современных тенденций ресторанного рынка на основе отечественного и зарубежного опыта функционирования предприятий питания.

Продолжительность занятия – 1 час / 0,5 часа.

Практическое занятие 10

Вид практического занятия - Смешанная форма практического занятия, отчетный семинар

Тема: **Функционально-организационная структура предприятия общественного питания. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Функции предприятий питания.**

Вопросы для обсуждения и выполнения заданий:

1. Понятие, цель, принципы организационной структуры. Виды организационных структур.
2. Организационная структура предприятия питания.
3. Функциональные связи подразделений предприятия питания.
4. Взаимосвязь производственной службы и службы обслуживания.
5. Категории персонала в ресторанной сфере. Производственный и обслуживающий персонал.
6. Состав департаментов (служб, подразделений) предприятия питания.
7. Выявить миссии и цели службы Food&Beverage в гостинице.
8. Изобразить в виде схемы организационную структуру F&B в зависимости от типа и класса гостиницы.
9. Дать характеристику характеристика отдельных подразделений F&B.

Цель занятия: приобрести и укрепить знания по теме, рассмотреть миссию и цели службы питания в гостинице, формирование навыков анализа организационной структуры предприятия /службы питания.

Проведение текущей аттестации: доклады, презентации, дискуссия

Практические навыки: изучение оргструктуры предприятий/ службы питания для последующего приобретения навыков управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1)

Продолжительность занятия – 3 часа / 0,5 часа.

Практическое занятие 11.

Вид практического занятия: работа в малых группах

© РГУТИС

Тема занятия **Классификация предприятий питания. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления.**

Содержание практического занятия:

Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства, характеру обслуживаемых контингентов, признаку специализации, формам обслуживания, уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг, мощности и вместимости. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления.

Цель занятия: приобрести и закрепить знания об основных типах и классах предприятий питания; изучить основы научной организации труда в предприятиях питания.

Практические навыки: использования знаний о типах и классах предприятий питания для освоения профессиональных компетенций управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1), обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3)

Продолжительность занятия – 1 час / в рамках СРО.

Практическое занятие 12.

Вид практического занятия: семинар-диспут

Тема и содержание практического занятия: **Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.**

Цель занятия: приобрести и закрепить знания о типах и характеристика предприятий питания в гостиницах, основных службах предприятий питания в гостинице и их функционирования. Взаимосвязи служб в гостинице. Взаимодействие между гостем и службами в гостинице

Работа с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» в форме письменного задания.

Практические навыки: приобретение навыков использования знаний для освоения профессиональных компетенций управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1), обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3).

Продолжительность занятия – 1 час / 1 час.

Практическое занятие 13.

Вид практического занятия: семинар-диспут, отчетный семинар

Тема и содержание практического занятия: **Организация работы служб (подразделений) предприятия питания. Организация работы службы продовольственного и материально-технического снабжения, производственной службы**

Цель занятия: приобрести и закрепить знания об организации работы основных служб предприятия питания; службы снабжения, организации работы цехов.

Проведение текущей аттестации – контрольная точка 2.

Практические навыки: приобретение навыков использования знаний о работе службы продовольственного и материально-технического снабжения, производственной

© РГУТИС

службы (цехов) для освоения профессиональных компетенций управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1), обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3).

Продолжительность занятия – 5 часов / 1 час.

Отчетный семинар – 1 час / 1 час

Практическое занятие 14.

Вид практического занятия: смешанная форма практического занятия

Тема и содержание практического занятия: **Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса**

Цель занятия: приобрести и закрепить знания о видах нормативной документации, изучить схему и основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.

Практические навыки: приобретение навыков анализа нормативных документов, характеристики процесса производства ресторанной продукции для управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1), обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3).

Продолжительность занятия – 2 часа / 1 час.

Практическое занятие 15.

Вид практического занятия: смешанная форма практического занятия, отчетный семинар.

Тема и содержание практического занятия: **Основы технологии производства ресторанной продукции**

Цель занятия: приобрести и закрепить знания об основах технологии производства ресторанной продукции, классификации и характеристике способов и приемов кулинарной обработки продукции, основах технологии производства блюд и кулинарных изделий в соответствие с требованиями безопасности процесса производства, санитарно-гигиенических норм и правил.

Проведение текущей аттестации.

Практические навыки: приобретение навыков в изучении и применении технологии производства ресторанной продукции для управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1), обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3).

Продолжительность занятия – 2 часа / 0,5 часа.

Практическое занятие 16.

Вид практического занятия: семинар-дискуссия, отчетный семинар

Тема и содержание практического занятия: **Технологии обслуживания в ресторанном сервисе. Основные формы и методы обслуживания. Качество процессов оказания услуг в индустрии питания.**

Цель занятия: приобрести и закрепить знания о формах и методах обслуживания в ресторанном бизнесе, качестве процессов оказания услуг.

© РГУТИС

Проведение текущей аттестации.

Практические навыки: приобретение навыков в изучении и применении технологии обслуживания и качества оказания услуг питания для управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1), обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-3).

Выездные практические занятия:

Тема 1.1.История зарождения и развития гостиничного и ресторанного дела Тема 2.4. Типология гостиниц и других средств размещения. Тема 2.5.Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров.	Выездное занятие в гостинице
Тема 2.2.Государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности	Посещение выставки »Отель»

Продолжительность занятия – 2 часа / 0,5 часа.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, необходимых для освоения дисциплины

8.1. Основная литература

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие/ - Москва: ФОРУМ, 2024, -432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=436640&ysclid=m6hxzbwtki935328540
2. Игнатьева И. Ф., Чурилина И. Н. Гостиничное дело: учебное пособие/ - Москва: Российский государственный педагогический университет им. Герцена, 2020.-300 с. (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com https://znanium.ru/read?id=395589
3. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/read?id=363746
4. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). – ЭБС Znanium.com Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=437102&ysclid=m6hy3c2fgn5715283635.
5. Техносферная безопасность: введение в направление образования: учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 134 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=435936&ysclid=m6hy4yrgnm799813894

8.2. Дополнительная литература

1.Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум/Л.В.Баумгартен - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2024 режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=437436&ysclid=m6hy69uqyn165232438
2.Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2024. Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=435954

© РГУТИС

3 .Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023. Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=429583&ysclid=m6hybe98tw795557062

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Блог TravelLine: Режим доступа: https://www.travelline.ru/blog/
2. Газета. Ru. Режим доступа: https://www.gazeta.ru/style/news/2023/05/19/20469116.shtml
3. ТУРвопрос. Справочник самостоятельного туриста. Режим доступа: https://turvopros.com/news/poiskoviki-aviabiletov-skryvayut-rejsy-v-rossii/
4. Tourdom.ru: новости, форум, тренинги, вебинары, работа в туризме. Режим доступа: http://tourdom.ru
5. Портал про гостиничный бизнес (Pro Hotel). Режим доступа: http://prohotel.ru/
6. Законодательство. Все важные международные и российские документы. Новости. Статистика. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии. Режим доступа: http://www.rostourunion.ru/
7. Независимый гостиничный альянс (НГА). Режим доступа: http://openhospitality.org/
8. Российская гостиничная ассоциация (РГА). Режим доступа: http://rha.ru/
9. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса Frontdesk. Режим доступа: http://www.frontdesk.ru/
10. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года). Режим доступа: http://frio.ru/
11. STEPPE: новости. Режим доступа: https://the-steppe.com/puteshestviya/kto-vypolnyaet-samye-neobycinye-zaprosy-gostej-v-otele
12. ГОСТ Р 55699-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.11.2013 N 1346-ст). Режим доступа: https://docs.cntd.ru/document/1200107032
13. Гостиничное дело: https://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html#
14. Современный отель: https://hotel.report/
15. Гостиница и ресторан: бизнес и управление: https://mymagazines.ru/catalog/gostinichnyy_i_restorannyy_biznes/1203/
16. Постановление от 18 ноября 2020 года № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (с изменениями на 1 апреля 2021 года)»: https://docs.cntd.ru/document/566351106
17. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1951 "Об утверждении Положения о классификации средств размещения": https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_495340/
18. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1952 "Об утверждении Правил классификации средств размещения и Правил формирования и ведения единого реестра объектов классификации в сфере туристской индустрии": https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_495352/

8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office

© РГУТИС

1. Информационно-справочная система: Справочно-правовая система Консультант + http://www.consultant.ru
2. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ http://www.garant.ru/

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

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения, посещение профильных выставок, в гостиничных предприятиях), а так же самостоятельная работа обучающихся.

в предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения.), а так же самостоятельная работа обучающихся.

- лекции

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Формы лекций:

- **лекции – диалог** (лекция через серию вопросов, на которые слушатель должен отвечать непосредственно в ходе лекции),
- **проблемная лекция** (ПЛ) введение нового знания через проблемность вопроса и т.д.)
- **лекция – дискуссия**.
- **академическая лекция**

- практические занятия

Практические занятия по дисциплине «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела»проводятся с целью приобретения практических навыков в сфере гостиничного бизнеса.

Практические занятия по дисциплине «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела»– метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у студентов умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практическое занятие предполагает по заданию и под руководством преподавателей выполнение и презентацию студентами результатов индивидуальной работы , подготовку и презентацию индивидуального доклада по одной из проблемных тем дисциплине **«Основы гостиничного дела».**

Практические занятия, включенные в изучение дисциплины «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», направлены на формирование у студентов практических умений, практических навыков в области гостиничной деятельности, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности.

Практические занятия по дисциплине «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» проводятся в специализированном кабинете,

© РГУТИС

оснащенном стендами, мультимедийным техническим оборудованием и специализированным оборудованием., а также на базе гостиничных предприятий.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

По дисциплине «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» **используются интерактивные формы практических занятий:**

- Практическое занятие - беседа
- Семинар-диспут;
- Семинар-заслушивание и обсуждение докладов с презентациями;
- Смешанная форма практического занятия, на котором сочетается обсуждение докладов со свободным выступлением студентов, а также с дискуссиями
- Выездное занятие в гостинице
- Экскурсия в гостиницу.
- Посещение профессиональной выставки

- самостоятельная работа обучающихся.

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа студентов по «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» дисциплине проводится с целью:.

•систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;

•углубления и расширения теоретических знаний;

•формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

•развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности,
организованности;

•формирование самостоятельности мышления, способностей к
саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;

•формирования общих и профессиональных компетенций

•развитию исследовательских умений

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося

Формы самостоятельной работы

Подготовка индивидуальных заданий:

-написание доклада,

-подготовка реферата;

-работа в электронной образовательной среде,

-подготовка презентаций по темам.

-конспектирование, составление обзоров по темам

-составление и разработка словаря (глоссария).

-выполнение домашних контрольных работ.

© РГУТИС

-самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа (ответы на вопросы, тренировочные упражнения, опыты, задачи,
тесты).
-выполнение творческих заданий.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

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

Учебные занятия по дисциплине «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска тренинг-студия гостеприимства, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекционное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов - 3 мечта с возможностью доступа в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» Интерактивная доска МФУ, ноутбуки - 11 штук, Wi-Fi, телефон, стойка, Тренинговая стойка-ресепшн. Оборудованный тренинговый гостиничный номер
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска

© РГУТИС