

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФИО: Ермакова Виктория Павловна
Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инновации (ШАГИ)
Сочи), проректор
высшего образования

Дата подписания: 03.04.2026 15:20:39 «Сочинский государственный университет»

Уникальный программный ключ:
e54076e55b73117661ada57c87d3b08d1dfef5de

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета Туризма и сервиса
А.Р. Давыдович

« 2025 год



УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора

В.П. Ермакова

« 2025 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация питания в гостиничных комплексах

Шифр и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация (степень) выпускника бакалавр
Профиль подготовки: Гостиничная деятельность
Форма очная

Выпускающая Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год набора 2025

Семестр	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборатор. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
7	108/3	36	18	-	18	-	Экзамен 36
Итого	108/3	36	18	-	18	-	Экзамен 36

Сочи 2025

Лист согласования рабочей программы дисциплины Организация питания в гостиничных комплексах

Рабочую программу составила: Баль Н.В., к.э.н., доцент кафедры ГиРБ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий

Сердюкова Надежда
Константиновна

подпись

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

подпись

Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям
Отдел качества образования и
методического обеспечения

подпись

Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» является формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков по организации питания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей в гостиничных комплексах.

Основными задачами дисциплины являются:

- изучение нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг;
- получение первичных теоретических знаний и практических навыков по основным положениям осуществления контроля питания.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

43.03.03 Гостиничная деятельность

Дисциплина относится к части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Реклама и PR в индустрии гостеприимства Сервисная практика Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Технологии гостиничной деятельности Технологии туристско-экскурсионного обслуживания Организация гостиничного дела Туристские дестинации Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Имиджелогия Организация барного дела Организация ресторанного дела Маркетинг гостиничных услуг Основы предпринимательской деятельности

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» студент должен обладать знаниями, умениями и навыками согласно табл. 2.

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	<p>Знать: классификацию предприятий общественного питания, в том числе, в структуре гостиничных комплексов; нормативно-правовые акты в сфере общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать результаты деятельности в сфере сервиса; осуществлять контроль качества процесса сервиса в ресторанном бизнесе; использовать нормативно-правовые акты в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: навыками организации обслуживания в сфере ресторанного бизнеса на основе нормативно-правовых актов</p>
	ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	<p>Знать: нормативные документы и требования, предъявляемые к разработке внутренних регламентов и стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе</p> <p>Уметь: применять нормативные документы и требования при разработке внутренних регламентов и стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе</p> <p>Владеть: профессиональными компетенциями стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе при разработке внутренних регламентов и стандартов обслуживания в ресторанном бизнесе</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	<u>Знать:</u> этапы и порядок организации процесса качественного обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе гостиничного комплекса; <u>Уметь:</u> использовать нормативно-правовые акты сферы услуг в процессе обслуживания потребителей общественного питания <u>Владеть:</u> навыками организации контроля выполнения сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов

№ темы	Наименование темы дисциплины	ОФО				
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе.	4	2	-	-	2
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов	4	2	-	-	2
3	Классификация услуг предприятий общественного питания	4	2	-	-	2
4	Правовые и санитарные нормы в сфере питания гостиничных комплексов	4	2	2	-	-
5	Организация обслуживания потребителей в гостиничных	4	2	2	-	-

	комплексах. Особенности обслуживания в гостиничных номерах					
6	Организация работы персонала	4	2	-		2
7	Экологические аспекты и устойчивое развитие в организации питания	4	2	-	-	2
8	Материально техническая база предприятий общественного питания	4	2	2	-	-
9	Виды и анализ меню	4	2	2	-	-
10	Технология приготовления и сервировки блюд	4	2	2		-
11	Организация подачи разного вида меню. Шведский стол	4	2	-	-	2
12	Виды банкетов. Особенность их организации	4	2	2	-	-
13	Особенности национальной кухни	4	2	2	-	-
14	Особенности зарубежной кухни	4	2	-	-	2
15	Особенности питания для различных категорий гостей	4	2	2	-	-
16	Закупки и управление запасами продуктов	4	2	-		2
17	Экономические показатели в общественном питании	4	2	2	-	-
18	Инновационные тренды и перспективы развития гостиничного питания	4	2	-	-	2
Экзамен		36				
ИТОГО:		108	36	18	-	18

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе.	Роль и задачи курса. Место службы питания в структуре гостиничного комплекса. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе. Соотношение услуги размещения и услуги питания
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов	Миссии и цели службы питания в гостиничном комплексе. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиничного комплекса. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий. Различные подходы к организации питания в гостиничном комплексе: предприятия питания в составе гостиничного комплекса, аренда предприятий питания

3	Классификация услуг предприятий общественного питания	Классификация услуг предприятий общественного питания. Организация питания для участников конференций, семинаров, симпозиумов, организация праздников.
4	Правовые и санитарные нормы в сфере питания гостиничных комплексов	Нормативные акты. Гигиена и безопасность. Качество и безопасность продуктов, производственный контроль
5	Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах. Особенности обслуживания в гостиничных номерах	Виды услуг питания в гостиничных комплексах: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах
6	Организация работы персонала	Структура персонала: кухня, зал. Основные управленческие задачи. Дополнительные направления
7	Экологические аспекты и устойчивое развитие в организации питания	Основные экологические аспекты: Сокращение пищевых отходов, управление отходами. Связь с устойчивым развитием. Практическая реализация
8	Материально техническая база предприятий общественного питания	Формирование материально-технической базы ресторанов и баров в зависимости от класса и специализации. Виды и характеристика торговых помещений ресторанов и баров. Оборудование залов.
9	Виды и анализ меню	Информация для потребителей. Основные принципы составления меню. Виды меню. Прейскурант покупной продукции. Карта вин.
10	Технология приготовления и сервировки блюд	Технологический процесс приготовления блюда. Технологические карты. Сервировка (этапы) и последовательность подачи блюд
11	Организация подачи разного вида меню. Шведский стол	Оборудование шведский линии. Ассортимент и обслуживание потребителей.
12	Виды банкетов. Особенности их организации	Классификация приемов и банкетов. Особенности обслуживания. Банкет с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием. Банкет – фуршет. Банкет -коктейль. Обслуживание праздничных вечеров. Кейтеринг.
13	Особенности национальной кухни	Организация питания туристов. Особенности питания различных национальностей, определение набора продуктов, составление меню с учетом культуры и религии.

14	Особенности зарубежной кухни	Организация питания иностранных туристов. Особенности питания различных национальностей, определение набора продуктов, составление меню с учетом культуры и религии.
15	Особенности питания для различных категорий гостей	Вегетарианское питание. Гости с особыми диетическими потребностями. Особенности детского питания, питания пожилых людей, беременных и кормящих матерей. Спортивное питание
16	Закупки и управление запасами продуктов	Ключевые аспекты закупок. Основные принципы управления запасами. Инструменты управления запасами
17	Экономические показатели в общественном питании	Определение ценовой политики на предприятии питания, вычисление розничной цены на продукцию собственного производства и на покупные товары, определение среднего чека в ресторанном бизнесе и определение загрузки торгового зала.
18	Инновационные тренды и перспективы развития гостиничного питания	Цифровизация и бесконтактные технологии. Здоровое питание и wellness. Интеграция технологий и «умный отель». Интеграция с другими индустриями

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Правовые и санитарные нормы в сфере питания гостиничных комплексов	Получение тем для выполнения индивидуальных заданий (<i>подбор материала по определенной проблеме</i>). Работа с учебной и справочной литературой по дисциплине
2	Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах. Особенности обслуживания в гостиничных номерах	Устный опрос, презентации докладов с их обсуждением, дискуссия
3	Материально техническая база предприятий общественного питания	Устный опрос, презентации докладов с их обсуждением
4	Виды и анализ меню	Устный опрос, презентации докладов с их обсуждением, дискуссия
5	Технология приготовления и сервировки блюд	Устный опрос, презентации докладов с их обсуждением, дискуссия
	Виды банкетов. Особенность их организации	Устный опрос, презентации докладов с их обсуждением, дискуссия
6	Особенности национальной кухни	Устный опрос, презентации докладов с их обсуждением
7	Особенности питания для различных категорий гостей	Устный опрос, презентации докладов с их обсуждением
8	Экономические показатели в общественном питании	Работа с учебной и справочной литературой

4.1.3 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе.	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
3	Классификация услуг предприятий общественного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
4	Организация работы персонала	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
5	Экологические аспекты и устойчивое развитие в организации питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
6	Организация подачи разного вида меню. Шведский стол	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания
7	Особенности зарубежной кухни	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания
8	Закупки и управление запасами продуктов	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания
9	Инновационные тренды и перспективы развития гостиничного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания

4.1.5 Интерактивные формы занятий не предусмотрены учебным планом.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины организация питания в гостиничных комплексах

4.2.1 Литература

1. Автюхова, О. В. Организация питания в курортных и гостиничных комплексах : учебное пособие / О. В. Автюхова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2022. — 95 с. — ISBN 978-5-8149-3440-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131213.html> (дата обращения: 25.04.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Габрава, В. А. Предприятия общественного питания: ресторан, кафе, бар : учебное пособие / В. А. Габрава, В. Н. Салько. — Воронеж : Воронежский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2025. — 179 с. — ISBN 978-5-7731-1211-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/152446.html> (дата обращения: 25.04.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519684> (дата обращения: 25.04.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
4. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75213.html> (дата обращения: 25.04.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

№	Наименование СПБД
1	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 25.04.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
	Наименование ИСС
1	КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 – . – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
2	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 – . – URL: https://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 25.04.2025). – Текст : электронный.

Нормативные документы (при наличии)

1. Постановление Правительства РФ № 1853 от 18.11.2020 г. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»
2. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования
3. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
4. ГОСТ Р 70587-2022 "Туризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения "Все включено" и "Ультра все включено". Общие требования"
5. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» // [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>. – (дата обращения: 25.04.2025).
6. ГОСТ Р 53423. (ИСО 18513:2019) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. // [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – Режим доступа – свободный по URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200075998#7D20K3>. – (дата обращения 25.04.2025).
7. ГОСТ Р 57635-2017/ISO/TS 13811:2015 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения.

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 – . – URL: http://lib.sutr.ru/ (дата обращения: 25.04.2025). – Текст : электронный.
2	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 25.04.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.2 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

1. Характеристика предприятий питания. ГОСТ – 2016.
2. Характеристика услуг предприятий питания. ГОСТ – 2016.
3. Характеристика отдельных типов
4. Предприятий общественного питания за рубежом
5. Разработка концепции ресторана
6. Позиционирование будущего ресторана
7. Классы ресторанов, их характеристика и специализация
8. Характеристика баров и их виды
9. Виды и характеристика торговых помещений ресторанов и баров
10. Оборудование залов
11. Бары при ресторане
12. Столовая посуда, приборы и белье. Их назначение и использование
13. Сервировка стола
14. Организация работы доготовочных цехов
15. Организация работы горячего цеха
16. Организация работы холодного цеха
17. Виды меню
18. Прейскурант покупной продукции. Карта вин
19. Культура обслуживания
20. Классификация приемов и банкетов. Особенности обслуживания
21. Банкет с полным обслуживанием официантами
22. Банкет за столом с частичным обслуживанием
23. Банкет – фуршет
24. Банкет – коктейль
25. Кофе – break, банкет - чай, фондю
26. Обслуживание по типу «шведского стола»
27. Обслуживание по типу сырной тележки
28. Обслуживание праздничных вечеров
29. Организация кейтерингового обслуживания
30. Факторы, влияющие на условия труда обслуживающего персонала
31. Разделение и кооперация труда работников залов
32. Общие требования к обслуживающему персоналу согласно действующим стандартам
33. Формирование профессиональной команды в ресторане
34. Характеристика шоу программы
35. Организация питания иностранных туристов
36. Организация питания туристов в пути следования пассажирского транспорта
37. Характеристика предприятий быстрого питания
38. Организация питания в санаториях
39. Нетрадиционное питание
40. Экономические показатели в общественном питании

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен):

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач, правильно и точно подтверждает сделанные при решении практических заданий выводы соответствующими нормативными документами, точно и правильно производит расчет показателей, демонстрирует полноту и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, затрудняется подтвердить сделанные при решении практических заданий выводы хотя бы одним нормативным документом, допускает ошибки при проведении расчетов показателей, неточно использует основные процедуры и действия в предложенном практическом задании.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Практические занятия и самостоятельная работа студентов осуществляются в соответствии с графиком проведения занятий и самостоятельной работы студентов. Изучение дисциплины завершается экзаменом.

Чтение лекций построено на непосредственном обращении к студентам, живом общении, вовлечении студентов в обсуждение спорных вопросов. Лекционный материал выдается в мультимедийной форме с использованием презентаций и учебного видеоматериала.

Самостоятельная работа студентов включает изучение рекомендованной литературы при подготовке к практическим занятиям.

В качестве контрольно-развивающих форм: устный опрос, подготовка и презентация индивидуальной темы доклада.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде

презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» включает следующие виды работ: изучение и закрепление материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение индивидуального задания, подготовка презентации доклада, подготовка к зачету с оценкой.

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Особенностью преподавания дисциплины является ее ориентация на формирование у студентов целостного представления о методологии проектного анализа и управления, знаний, умений и навыков организационного проектирования и управления проектами. Для этого в ходе изучения дисциплины читаются практико-ориентированные лекции и выполняются домашние задания в письменном виде, а также в виде докладов и презентаций.

5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/ слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).
2. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.
3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:
 - Microsoft Windows.
 - Microsoft Office.
 - Бесплатное ПО, свободно распространяемое: LibreOffice.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров, что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Гостиничная деятельность»
АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Организация питания гостиничных комплексов»

дисциплина части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений,
 форма обучения – очная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков по организации процесса обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей в гостиничных комплексах
Содержание дисциплины	Классификация предприятий общественного питания. Организация обслуживания потребителей в гостиничных комплексах. Материально техническая база предприятий общественного питания. Виды и анализ меню. Виды банкетов. Особенность их организации. Особенности национальной кухни. Нетрадиционное питание. Экономические показатели в общественном питании.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений. ПК -2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса. ПК -2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей.
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Реклама и PR в индустрии гостеприимства Сервисная практика Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Технологии гостиничной деятельности Технологии туристско-экскурсионного обслуживания Организация гостиничного дела Туристские дестинации Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Имиджелогия Организация барного дела Организация ресторанного дела Маркетинг гостиничных услуг Основы предпринимательской деятельности
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, Консультации СРС

Форма промежуточной аттестации	Экзамен
---------------------------------------	---------