

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 16:34:27

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«___» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Организация питания в гостиничном сервисе

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная

Год начала обучения

2021

Изучается в 8 семестре

Пятигорск, 2021

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Организация питания в гостиничном сервисе как учебная дисциплина даёт представление о процессе функционирования деятельности службы питания в индустрии гостеприимства.

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» является получение необходимых теоретических знаний по научному обоснованию питания, а также выявление элементов, которые имеют принципиальное значение для успеха предприятия питания и раскрыть их взаимосвязи. Менеджер службы питания должен уметь скоординировать взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания (предлагаемый набор блюд и напитков, физические параметры и операции заведения) и персонала. Задача ресторанного оператора — управлять этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация питания в гостиничном сервисе» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 (Б1.О.29) подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 Гостиничное дело. Ее освоение проходит в 8 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины базируется на знании следующих дисциплин: «Организация функционирования гостиничных комплексов», «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве», «Индустрия гостеприимства», «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе».

4. Связь с последующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины является предшествующей для «Преддипломная практика», «Государственная итоговая аттестация».

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

5.1. Наименование компетенции

Код	Формулировка:
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: основные цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2
Знать: цели и задачи управления структурными подразделениями	ОПК-2

организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Уметь: определять основные цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2
Уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2
Владеть: основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2
Владеть: большинством методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2
Знать: основные методы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	ОПК -4
Знать: методы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	ОПК -4
Уметь: осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК -4
Уметь: осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий	ОПК -4
Владеть: методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК -4
Владеть: методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	ОПК -4
Знать: основные формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2
Знать: формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2
Уметь: осуществлять выявление основных проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2
Уметь: осуществлять выявление большинства проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2
Владеть: Осуществляет координацию деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2
Владеть: Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2

6. Объем учебной дисциплины/модуля

Объем занятий: Итого	81 ч.	3 з.е.
В том числе аудиторных	40,5 ч.	
Из них:		
Лекций	13,5 ч.	
Практических занятий	27 ч.	
Самостоятельной работы	13,5 ч.	
Экзамен 8 семестр	27 ч.	

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

7.1. Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
8 семестр							
Раздел 1. Производство в ресторанной деятельности							
1	Тема 1. Способы организации производства продуктов питания и напитков.	ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	1,5	3,0			25,5
2	Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид	ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	1,5	3,0			
3	Тема 3. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)	ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	1,5	1,5			
4	Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства)	ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	1,5	1,5			
5	Тема 5. Продвижение ресторана	ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	1,5	1,5			
Раздел 2. Характеристика основных групп продуктов питания							
6	Тема 6. Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи.	ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	1,5	6,0			
7	Тема 7. Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки.	ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	1,5	4,5			
Раздел 3. Особенности организации специальных видов питания							
8	Тема 8. Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки	ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	1,5	3,0			
9	Тема 9. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах	ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	1,5	3,0			

	Итого за 8 семестр	13,5	27			25,5
	Итого	13,5	27			25,5

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
8 семестр			
	Раздел 1. Общая характеристика предприятий питания в гостиничной деятельности		
1	Способы организации производства продуктов питания и напитков. Основные элементы процесса производства продуктов питания. Традиционный метод производства. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Централизованные методы производства. Производство напитков.	1,5	Лекция-дискуссия
2	Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Организация производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения. Су-вид (Sous vide)	1,5	Лекция-визуализация
3	Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания) Факторы, создающие общую атмосферу ресторана. Планировка зоны обслуживания. Элементы сервировки стола. Предметы обстановки зала. Особенности пространственной организации зала. Проектирование баров.	1,5	
4	Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства) Проектирование зоны производства. Требования к рабочим поверхностям. Крепление и размещение оборудования. Внутренняя отделка помещений. Требования к водоснабжению, освещению, канализации и вентиляции. Зона хранения и утилизации отходов. Основные принципы проектирования.	1,5	Лекция-дискуссия
5	Продвижение ресторана Процесс продвижения ресторанов. Цели продвижения ресторанов. Стадии процесса продвижения ресторанов. для потребителей. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы. Справочники «Желтые страницы». Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи. Стимулирование (продвижение) продаж. Побудительные стимулы. Основные этапы программы продвижения. Мерчандайзинг. Цели и	1,5	

	эффективность мерчандайзинга. Мерчандайзинг напитков. PR и паблисити. Осуществление PR-программы.		
	Раздел 2. Производство и обслуживание в ресторанной деятельности		
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	Лекция-дискуссия
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	Лекция-дискуссия
Раздел 3. Особенности организации специальных видов питания			
8	Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки Особенности организации питания иностранных туристов. Особенности питания туристов из Германии, Австрии, Венгрии, Болгарии. Особенности питания туристов из Польши, Румынии, Чехии. Особенности питания туристов из Сербии, Англии, Скандинавских стран. Скандинавская кухня (Дания, Норвегия, Швеция, Финляндия). Особенности питания туристов из Франции, арабских стран, Италии. Особенности питания туристов из Индокитая, Китая, Кореи, Японии. Особенности питания туристов из Индии, Монголии. Особенности питания американцев, канадцев, народов Латинской Америки.	1,5	
9	Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах Особенности питания детей и подростков. Составление меню Суточная потребность детей в пищевых веществах и энергии Питьевой режим. Организация питания детей в загородных оздоровительных учреждениях. Организация питания детей в детском санатории. Основы диетического питания. Характеристика диет. Индивидуализация стандартных диет. Основные принципы лечебного и диетического питания	1,5	
	Итого за 8 семестр	13,5	
	Итого	13,5	

7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.4 Наименование практических занятий

№ Темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
8 семестр			
1	Способы организации производства продуктов питания Основные элементы процесса производства продуктов питания. Традиционный метод производства. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов. Централизованные методы производства.	1,5	

1	Способы организации производства напитков Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков. Способы производства и подачи алкогольных и безалкогольных напитков.	1,5	
2	Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.	1,5	
2	Организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Су-вид Технологический производства с использованием замораживания. Технологический производства продукции с последующим охлаждением. Су-вид (Sous vide) .	1,5	
3	Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания) Факторы, создающие общую атмосферу ресторана. Планировка зоны обслуживания. Элементы сервировки стола. Предметы обстановки зала. Особенности пространственной организации зала. Проектирование баров.	1,5	
4	Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства) Проектирование зоны производства. Требования к рабочим поверхностям. Крепление и размещение оборудования. Внутренняя отделка помещений. Требования к водоснабжению, освещению, канализации и вентиляции. Зона хранения и утилизации отходов. Основные принципы проектирования.	1,5	
5	Продвижение ресторана Процесс продвижения ресторанов. Цели продвижения ресторанов. Стадии процесса продвижения ресторанов. для потребителей. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов. Реклама. Функции рекламы . Типы рекламных кампаний. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы. Справочники «Желтые страницы». Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи. Стимулирование (продвижение) продаж. Побудительные стимулы. Основные этапы программы продвижения. Мерчандайзинг. Цели и эффективность мерчандайзинга. Мерчандайзинг напитков. PR и паблисити. Осуществление PR-программы.	1,5	
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные продукты Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Рыбные продукты Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
6	Характеристика основных групп продуктов питания. Молочные продукты Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая	1,5	

	обработка		
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Свежие и переработанные плоды и овощи. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Вина. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
7	Характеристика основных групп продуктов питания. Кофе. Чай. Безалкогольные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, технологическая обработка	1,5	
8	Особенности питания иностранных туристов из стран Европы Особенности организации питания иностранных туристов. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов из стран Европы	1,5	
8	Особенности питания иностранных туристов из стран Азии, Африки и Северной и Латинской Америки Особенности организации питания иностранных туристов. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов из стран Азии и Северной и Латинской Америки	1,5	
9	Организация и технология детского питания в гостиничных комплексах Организация здорового питания детей и подростков. Характеристика моделей организации детского питания. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ и энергии. Требования к формированию рационов питания детей и подростков. Основные принципы диетического питания детей и подростков. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам предприятий и учреждений, организующих диетическое питание	1,5	
9	Организация и технология диетического питания в гостиничных комплексах Основы диетического (лечебного) питания. Тактика диетотерапии. Требования к составлению меню. Режим питания. Характеристика стандартных диет. Основной вариант стандартной диеты. Диета с механическим и химическим щажением. Диета с повышенным количеством белка. Диета с пониженным количеством белка. Диета с пониженной калорийностью.	1,5	
	Итого за 8 семестр	27	
	Итого	27	

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр						
ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	Подготовка к практическим занятиям	Конспект	Собеседование	4,86	0,54	5,4
ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-9	Конспект	Собеседование	7,29	0,81	8,1
Итого за 8 семестр				12,15	1,35	13,5
Итого				12,15	1,35	13,5

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Тип контроля (текущий/промежуточный)	Вид контроля	Наименование оценочного средства
ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	№ 1-9	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ОПК-2, ОПК-4, ПК-2	№1-9	Собеседование	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену

8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описания шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов*
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знание: - основные цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает некоторые цели и задачи управления структурными подразделениям и организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Ограничено знает основные цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает основные цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Умение: - определять основные цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Не умеет определять основные цели и задачи управления структурными подразделениям и организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Ограничено умеет определять основные цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет определять основные цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Владение: - основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности	Не владеет основными методами и приемами планирования,	Слабо владеет основными методами и приемами планирования,	Владеет основными методами и приемами планирования, организации, координации и	

	подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Повышенный	Знание: - цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания				Знание: - цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Умение: - определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.				Умение: - определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	Владение: - большинством методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания				Владение: - большинством методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знание: - основные формы и методы контроля бизнес-процессов	Знает некоторые формы и методы контроля бизнес-	Ограничено знает основные формы и методы контроля	Знает основные формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов	

	департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	(служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Умение: - осуществлять выявление основных проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Не умеет осуществлять выявление основных проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Ограничено умеет осуществлять выявление основных проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Умеет определять осуществлять выявление основных проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Владение: - технологией осуществления координацию деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Не владеет технологией осуществления координацию деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Слабо владеет технологией осуществления координацию деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет технологией осуществления координацию деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Повышенный	Знание: - формы и методы контроля				Знание: - формы и методы контроля

	бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания				бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Умение: - осуществлять выявление большинства проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания				Умение: - осуществлять выявление большинства проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Владение: - технологией осуществления координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания				Владение: - технологией осуществления координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знание: - основных методов мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов	Знает некоторые основные методы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов	Ограничено знает основные методы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов	Знает основные методы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов	
	Умение: - осуществлять продажи услуг организаций сферы	Не умеет осуществлять продажи услуг	Ограничено умеет осуществлять продажи услуг	Умеет определять осуществлять продажи услуг организаций	

	гостеприимства и общественного питания	организаций сферы гостеприимства и общественного питания	организаций сферы гостеприимства и общественного питания	сферы гостеприимства и общественного питания	
	Владение: - методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Не владеет методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Слабо владеет методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Повышенный	Знание: - методов мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов				Знание: - методов мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов
	Умение: - осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий				Умение: - осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий
	Владение: - методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет				Владение: - методами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Практическая работа 1-4	4	15
2.	Практическая работа 5-9	8	20
3.	Практическая работа 10-18	12	20
	Итого за 8 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена¹ предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Вопросы к экзамену (8 семестр)

Базовый уровень

Знать

1. Основные элементы процесса производства продуктов питания.
2. Особенности организации питания иностранных туристов.
3. Особенности составления рационов питания для иностранных туристов.
4. Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.
5. Основы диетического (лечебного) питания. Тактика диетотерапии. Требования к составлению меню. Режим питания. Характеристика стандартных диет. Основной вариант стандартной диеты. Диета с механическим и химическим щажением. Диета с повышенным количеством белка.
6. Процесс продвижения ресторанов.
7. Цели продвижения ресторанов.
8. Стадии процесса продвижения ресторанов. для потребителей.
9. Реклама. Функции рекламы
10. Типы рекламных кампаний.
11. Критерии выбора медиасредств.
12. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы. Справочники «Желтые страницы». Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи.
13. Стимулирование (продвижение) продаж. Побудительные стимулы.

Уметь,

Владеть

1. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов.
2. Традиционный метод производства.
3. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов.
4. Производство напитков.

Повышенный уровень

Знать

1. Диета с пониженным количеством белка.
2. Диета с пониженной калорийностью.
3. Централизованные методы производства.
4. Традиционный метод производства продуктов питания
5. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов.
6. Су-вид.
7. Производство напитков.
8. Факторы, создающие общую атмосферу ресторана: цветовое решение и освещение, звукоизоляция, отопление и вентиляция, площади и планировка.
9. Организация производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения. Су-вид (Sous vide)
10. Площадь и планировка.
11. Сервисное оборудование ресторанов.
12. Характеристика моделей организации детского питания.
13. Основы диетического (лечебного) питания.

14. Тактика диетотерапии.

15. Основные этапы программы продвижения. Мерчандайзинг. Цели и эффективность мерчандайзинга. Мерчандайзинг напитков. PR и паблисити.

Уметь,

Владеть

1. Технологией производства с использованием замораживания.
2. Технологией производства продукции с последующим охлаждением.
3. Организация здорового питания детей и подростков.
4. Требования к формированию рационов питания детей и подростков.
5. Основные элементы процесса производства продуктов питания.
6. Осуществлять PR-программы.

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

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программа магистратуры – в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются три вопроса (по одному вопросу из категорий: знать, уметь, владеть).

Для подготовки по билету отводится 20 минут.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине, в форме собеседования.

Допуск к практическим занятиям происходит при наличии выполненного конспекта по теме практического занятия, самостоятельно изученной литературы.

Максимальное количество баллов студент получает, если он активно участвует в работе, владеет материалом, умеет логично и четко излагать мысли, творчески подходит к решению основных вопросов темы, показывает самостоятельность мышления.

Основанием для снижения оценки являются:

- слабое знание темы и основной терминологии;
- пассивность участия в групповой работе;
- отсутствие умения применять теоретические знания для решения практических задач.

Собеседование проводится по результатам самостоятельного изучения тем дисциплины студентами по рекомендуемым источникам информации в форме ответов на вопросы преподавателя.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы: конспекта приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определенные формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы

1	Подготовка к практическим занятиям 1-18	1-3	1-6	1,2	1-6
2	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-9	1-3	1-6	1,2	1-6

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Милл, Р.К. Управление рестораном : учебник / Р.К. Милл ; под ред. Г.А. Клебче. - 3-е изд. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 536 с.
2. Уокер, Д. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; под ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 735 с.
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник : [16+] / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с.

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. - М. : Лаборатория книги, 2012. - 167 с.
2. Крюков, Р.В. Ресторанное дело. Конспект лекций : учебное пособие / Р.В. Крюков. - М. : А-Приор, 2009. - 107 с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
4. Кабушкин, Н.И. Управление гостиницами и ресторанами: учеб. пособие/ Н. И. Кабушкин - Минск: БГЭУ, 2009. – 416 с.
5. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник/ И. Ю. Ляпина; ред. А. Ю. Лапин - М.: ИЦ "Академия", 2010. – 208 с.
6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов: учебник / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с.

10.2 Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело //Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2021 г.
2. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе» для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело // Лимарева Н.С./ Пятигорск, 2021 г.

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

1. <http://www.complexdor.ru> – Сайт базы нормативной и технической документации
2. <http://www.twirpx.com> – Сайт поиск литературы
3. <http://www.pitportal.ru> – Сайт информационного портала
4. <http://www.libgost.ru> – Сайт библиотеки Гостов и нормативных документов
5. <http://www.travelmole.com> – Сайт сбора информации о путешествиях в мире
6. www.hotelnews.ru – Сайт сбора информации в сфере гостиничного бизнеса

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии:

Не используются

Информационные справочные системы:

Базы нормативной и технической документации

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. ОС Microsoft Windows Professional Russian (Microsoft Лицензия №61541869)
 2. Microsoft Office Russian License (Microsoft Лицензия №61541869)
 3. Mathcad Education - University Edition (50 pack) (PTC Service contract №5A1977021)
 4. Statistica Base for Windows v.10 Russian Academic/Government СетевыеВерсии (11-20 пользователей) (StatSoft Russia Order 310141968)
- Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level-лицензия № 61541869
- Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level - лицензия № 61541869

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Практические занятия по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе» проводятся в следующих аудиториях:

учебная аудитория с мультимедийным оборудованием для проведения

- занятий лекционного типа;

- занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;

- компьютерный класс – помещение для самостоятельной работы

библиотечно-информационный центр – помещение для самостоятельной работы

Компьютеры персональные (IntelCoreI 3, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор LG19” широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета;

мультимедийное оборудование: ноутбук AsusKSci3-2310M/3G/320G/DVD-SMulti/15.6 HD/NV 520 MX 1G/WiFi/camera/Win; интерактивный проектор EpsonEB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

Компьютеры персональные (IntelCore I 3, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета;

мультимедийное оборудование: ноутбук AsusKSc i3-2310M/3G/320G/DVD-SMulti/15.6 HD/NV 520 MX 1G/WiFi/camera/Win; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

специализированная учебная мебель и технические средства обучения, служащие для представления учебной информации: стол компьютерный – 8 шт.; кресло компьютерное регулируемое – 8 шт.; компьютер в сборе Celeron430 с доступом в сеть «Интернет» и электронной информационно-образовательной среде вуза – 8 шт.; стол читателя – 20 шт.; стул – 20 шт.