АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ И ЦЕНТРАХ ДОСУГА

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»
Форма обучения: очная, заочная
Квалификация (степень) выпускника: бакалавр
Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з. е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1.Контактная работа обучающихся с преподавателем:	38(1,06)	10(0,28)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	36(1)	8(0,22)
• лекции	18(0,5)	4(0,11)
• практические	18(0,5)	4(0,11)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	72(2)	127(3,53)
3. Промежуточная аттестация: экзамен	34(0,94)	7(0,19)
Итого	144(4)	144(4)

Казань 2019

Галиев И.И. Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга: Рабочая программа дисциплины (модуля). - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019. – 40 с.

Рабочая программа по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена Галиевым И.И., старшим преподавателем кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. № 1332, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2019).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от «06» марта 2019 г., протокол № 7.

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол № 5.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол № 4.

© © АНОО ВО ЦС РФ «Российский университет кооперации» Казанский кооперативный институт (филиал), 2019
© Галиев И.И., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля) 4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) 4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы 5
5. Содержание дисциплины (модуля) 6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля) 6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) 7
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий 7
6. Лабораторный практикум 8
7. Практические занятия (семинары) 8
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ) 9
9. Самостоятельная работа студента 9
10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) 9
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 10
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) 11
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости) 11
14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 11
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) 12
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии 13
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) 15
1. Паспорт фонда оценочных средств 16
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины 16
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций 16
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции 17
1.4 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания 18
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации 21
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации 21
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации 25
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине 26
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине 29
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине 29
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) 31
Темы рефератов 32
СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 35
КЕЙС-ЗАДАЧА 36
КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ 37
Тематика докладов 39

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга» является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков работы, позволяющие эффективно планировать деятельность предприятий общественного питания и управлять процессами производства и обслуживания.

В соответствии с целью при изучении дисциплины ставятся следующие задачи:

- обучение специалиста с современным типом мышления, приобретением профессиональной гибкости, компетентности, деловитости, инициативы;
- изучение основных законодательных и нормативных документов;
- изучение организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- развить навыки управления процессами производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- научить студента на основе теоретических знаний и практических навыков стать профессиональным организатором коллектива.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины требуются знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Санитария и гигиена питания (ОПК-3; ПК-3; ПК-8).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОПК-3 – способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ПК-7 - способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате формирования компетенции обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-3 ПК-7	Знать научные основы промышленной технология продукции общественного питания	Ситуационное задание Доклад
	Знать место и роль сервиса в сфере организации услуг питания в системе социально-культурного сервиса	
	Знать историю развития сервиса в сфере организации услуг питания в мире и России	
	Уметь организовывать производственные процессы на предприятии отрасли	Реферат Кейс
	Уметь выделять основные этапы в истории развития сферы организации услуг питания	
	Уметь осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
	Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
	Владеть навыками научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии	Кейс Контрольная работа
	Владеть основными категориями ресторанного дела; навыками классификации основных видов предприятий общественного питания, услуг и ресурсов	
	Владеть навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности		Часов	
		Всего	По семестрам
			6
Контактная работа обучающихся с преподавателем:		38	38
Аудиторные занятия всего, в том числе:		36	36
Лекции		18	18
Практические занятия		18	18
Промежуточная аттестация (контактная работа)		2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:		72	72
Другие виды самостоятельной работы:		72	72
Вид промежуточной аттестации – экзамен		34	34
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		4
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	10	10
Аудиторные занятия всего, в том числе:	8	8
Лекции	4	4
Практические занятия	4	4
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2

Вид учебной деятельности		Часов	
		Всего	По курсам
			4
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:		127	127
Другие виды самостоятельной работы:		127	127
Вид промежуточной аттестации – экзамен		7	7
ИТОГО:	часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Современные стандарты качества продуктов питания

Международно-правовые стандарты и регулирование безопасности продуктов питания. Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус». Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер. Санитарные и фитосанитарные стандарты.

Тема 2. Характеристика процесса обслуживания в гостиничных комплексах и центрах досуга

Общая характеристика процесса обслуживания. Услуги общественного питания и требования к ним в соответствии с ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования». Характеристика методов и форм специального обслуживания. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в гостиничных комплексах и центрах досуга. Обслуживание VIP – гостей.

Тема 3. Организация питания в местах проживания туристов

Требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе и центрах досуга. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах. Формы и виды расчётов с клиентами за питание внутри гостиничного комплекса. Организационная структура управления рестораном при гостинице. Организация и технология диетического питания в местах проживания.

Тема 4. Культура сервиса на предприятиях питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Реклама на предприятиях общественного питания в гостиничных комплексах и центрах досуга

Современные тенденции развития ресторанного бизнеса. Культура ресторанного сервиса: производственно-технологическая, эстетическая, этическая, организационная. Организация и эффективность рекламной деятельности предприятий питания. Внешняя и внутренняя реклама. Специальные продвижения услуг, виды рекламной торговли. Реклама в средствах информации, имидж-реклама, экспо-реклама, «ходячая» реклама, почтовая рассылка. Роль меню в рекламном продвижении ресторана.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга» формирует ОПК-3 и ПК-7 компетенции, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций ОПК-4, ОПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Современные стандарты качества продуктов питания.	4	4	18	26
2.	Характеристика процесса обслуживания в гостиничных комплексах и центрах досуга	4	4	18	26
3.	Организация питания в местах проживания туристов.	6	6	18	30
4.	Культура сервиса на предприятиях питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Реклама на предприятиях общественного питания в гостиничных комплексах и центрах досуга.	4	4	18	26
	Итого	18	18	72	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1.	Современные стандарты качества продуктов питания.	1	1	30	32
2.	Характеристика процесса обслуживания в гостиничных комплексах и центрах досуга	1	1	30	32
3.	Организация питания в местах проживания туристов.	1	1	37	39
4.	Культура сервиса на предприятиях питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Реклама на предприятиях общественного питания в гостиничных комплексах и центрах досуга.	1	1	30	32
	Итого	4	4	127	135

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен учебными планами.

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Тематика практических работ	Трудоемкость (час.)
1.	Современные стандарты качества продуктов питания.	Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус».	4
2.	Характеристика процесса обслуживания в гостиничных комплексах и центрах досуга	Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в гостиничных комплексах и центрах досуга. Обслуживание VIP – гостей.	4
3.	Организация питания в местах проживания туристов.	Требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе и центрах досуга. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах.	6
4.	Культура сервиса на предприятиях питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Реклама на предприятиях общественного питания в гостиничных комплексах и центрах досуга.	Специальные продвижения услуг, виды рекламной торговли. Реклама в средствах информации, имидж-реклама, экспо-реклама, «ходячая» реклама, почтовая рассылка. Роль меню в рекламном продвижении ресторана.	4
	Итого		18

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Тематика практических работ	Трудоемкость (час.)
1	Современные стандарты качества продуктов питания.	Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус».	1
2	Характеристика процесса обслуживания в гостиничных комплексах и центрах досуга	Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в гостиничных комплексах и центрах досуга. Обслуживание VIP – гостей.	1
3	Организация питания в местах проживания туристов.	Требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе и центрах досуга. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах.	1
4	Культура сервиса на предприятиях питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Реклама на предприятиях	Специальные продвижения услуг, виды рекламной торговли. Реклама в средствах информации, имидж-реклама, экспо-реклама, «ходячая»	1

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Тематика практических работ	Трудоемкость (час.)
	общественного питания в гостиничных комплексах и центрах досуга.	реклама, почтовая рассылка. Роль меню в рекламном продвижении ресторана.	
	Итого		4

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Современные стандарты качества продуктов питания. Рекомендации: Обратить внимание на подробное изучение международно-правовых стандартов и регулировании безопасности продуктов питания	Домашнее задание/ Конспект темы	Устный опрос
2	Характеристика процесса обслуживания в гостиничных комплексах и центрах досуга Рекомендации: Обратить внимание на подробное изучение особенностей организации обслуживания и предоставления услуг в гостиничных комплексах и центрах досуга	Домашнее задание/ Подготовка к докладу	Доклад
3	Организация питания в местах проживания туристов. Рекомендации: Обратить внимание на подробное изучение требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе и центрах досуга	Реферат, доклад (по выбору студента)	Реферат и/или доклад
4	Культура сервиса на предприятиях питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Реклама на предприятиях общественного питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Рекомендации: Обратить внимание на подробное изучение культуру ресторанного сервиса: производственно-технологическая, эстетическая, этическая, организационная.	Реферат с презентацией	Реферат (Презентация)

10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/85888

б) дополнительная литература:

1. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/232724

2. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие /Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/546634

3. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/261600

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные документы:

1.Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками)

2.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ

3.Классификатор специальностей и профессий.

4.ГОСТ Р 51305-2009. Торговля. Требования к обслуживающему персоналу.

5.Система ГАРАНТ: http://base.garant.ru/10103000/#help#ixzz4Kyd5fL00

Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп.).

б) основная литература:

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/85888

в) дополнительная литература:

1. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/232724

2. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие /Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/546634

3. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/261600

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. https://www.book.ru/ - ЭБС Book.ru
2. http://www.iprbookshop.ru - ЭБС IPRbooks
3. https://ibooks.ru/ -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
4. https://rucont.ru/ - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
5. http://znanium.com/ - ЭБС Znanium.com
6. https://dlib.eastview.com/- База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и

индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

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

Дисциплина «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга» состоит из 4 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к лабораторным занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования компетенций и практических навыков по изучению дисциплины со студентами бакалавриата проводятся практические занятия.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических (лабораторных) занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из

изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и лабораторных занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

а) для текущей успеваемости: опрос, доклад, реферат;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;

2) ситуационное задание;

3) обсуждение подготовленных студентами рефератов/докладов (презентаций).

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ	Лекция	Практ
1	Современные стандарты качества продуктов питания. Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
2	Характеристика процесса обслуживания в гостиничных комплексах и центрах досуга Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
3	Организация питания в местах проживания туристов. Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)	2	2	1	1

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ	Лекция	Практ
	Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)				
4	Культура сервиса на предприятиях питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Реклама на предприятиях общественного питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
	Итого	8	8	4	4

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ И ЦЕНТРАХ ДОСУГА

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенций
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1 Компетенция ОПК-3 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Неорганическая химия

Органическая химия

Биохимия

Аналитическая химия и физико-химические методы анализа

Санитария и гигиена питания

Товароведение

Физическая и коллоидная химия

Микробиология

Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания

Производственный контроль на предприятиях индустрии питания

Методы контроля сырья и готовой продукции

Технология продукции общественного питания

Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.2.2 Компетенция ПК-7 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Производственный контроль на предприятиях индустрии питания

Технология кулинарной продукции за рубежом

Маркетинг предприятий индустрии питания

Продвижение продукции и услуг на предприятиях индустрии питания

Производственная практика. Преддипломная практика

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1 2	ОПК-3 ПК-7	Современные стандарты качества продуктов питания.	Реферат Ситуационное задание Кейс Доклад Контрольная работа
		Характеристика процесса обслуживания в гостиничных комплексах и центрах досуга	
		Организация питания в местах проживания туристов.	
		Культура сервиса на предприятиях питания в гостиничных комплексах и центрах досуга. Реклама на предприятиях общественного питания в гостиничных комплексах и центрах досуга.	

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компе-тенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
Теоретические показатели						
ОПК-3 ПК-7	Знает научные основы промышленной технология продукции общественного питания (доклад)	Верно, и в полном объеме знает научные основы промышленной технология продукции общественного питания	С незначительными замечаниями знает научные основы промышленной технология продукции общественного питания	На базовом уровне, с ошибками знает научные основы промышленной технология продукции общественного питания	Не знает научные основы промышленной технология продукции общественного питания	*15*
	Знает место и роль сервиса в сфере организации услуг питания в системе социально-культурного сервиса (ситуационное задание)	Верно, и в полном объеме знает место и роль сервиса в сфере организации услуг питания в системе социально-культурного сервиса	С незначительными замечаниями знает место и роль сервиса в сфере организации услуг питания в системе социально-культурного сервиса	На базовом уровне, с ошибками знает место и роль сервиса в сфере организации услуг питания в системе социально-культурного сервиса	Не знает место и роль сервиса в сфере организации услуг питания в системе социально-культурного сервиса	
	Знает историю развития сервиса в сфере организации услуг питания в мире и России (доклад)	Верно, и в полном объеме знает историю развития сервиса в сфере организации услуг питания в мире и России	С незначительными замечаниями знает историю развития сервиса в сфере организации услуг питания в мире и России	На базовом уровне, с ошибками знает историю развития сервиса в сфере организации услуг питания в мире и России	Не знает историю развития сервиса в сфере организации услуг питания в мире и России	
Практические показатели						
ОПК-3 ПК-7	Умеет организовывать производственные процессы на предприятии отрасли (реферат)	Верно, и в полном объеме может организовывать производственные процессы на предприятии отрасли	С незначительными замечаниями может организовывать производственные процессы на предприятии отрасли	На базовом уровне, с ошибками может организовывать производственные процессы на предприятии отрасли	Не может организовывать производственные процессы на предприятии отрасли	*20*
	Умеет выделять основные этапы в истории развития сферы организации услуг питания (реферат)	Верно, и в полном объеме может выделять основные этапы в истории развития сферы организации услуг питания	С незначительными замечаниями может выделять основные этапы в истории развития сферы организации услуг питания	На базовом уровне, с ошибками может выделять основные этапы в истории развития сферы организации услуг питания	Не может выделять основные этапы в истории развития сферы организации услуг питания	
	Умеет осуществлять технологический контроль	Верно, и в полном объеме может осуществлять	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять	Не может осуществлять технологический контроль	

Компе-тенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	Итого:
	соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (кейс)	технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
	Умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (реферат)	Верно, и в полном объеме может осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Не может осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
			Владеет			
ОПК-3 ПК-7	Владеет навыками научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме владеет навыками научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии	С незначительными замечаниями владеет навыками научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии	Не владеет навыками научной оценки организационно-экономической ситуации на предприятии	*15*
	Владеет основными категориями ресторанного дела; навыками классификации основных видов предприятий общественного питания, услуг и ресурсов (кейс)	Верно, и в полном объеме владеет основными категориями ресторанного дела; навыками классификации основных видов предприятий общественного питания, услуг и ресурсов	С незначительными замечаниями владеет основными категориями ресторанного дела; навыками классификации основных видов предприятий общественного питания, услуг и ресурсов	На базовом уровне, с ошибками владеет основными категориями ресторанного дела; навыками классификации основных видов предприятий общественного питания, услуг и ресурсов	Не владеет основными категориями ресторанного дела; навыками классификации основных видов предприятий общественного питания, услуг и ресурсов	
	Владеет навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме владеет навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	С незначительными замечаниями владеет навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	Не владеет навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства	

Компе-тенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	Итого:
	ВСЕГО:					*50*

Шкала оценивания:

Оценка	**Баллы**	**Уровень сформированности компетенции**
отлично	43-50	высокий
хорошо	36-42	хороший
удовлетворительно	26-35	достаточный
неудовлетворительно	25 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Международно-правовые стандарты и регулирование безопасности продуктов питания.
2. Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус».
3. Структура рекламного процесса в ресторанном сервисе.
4. Особенности организации обслуживания и питания иностранных туристов.
5. Порядок приема заказов и составление меню, карт вин для банкетов
6. Управленческая структура и функции пищевого комплекса в ресторанном сервисе.
7. Особенности ресторанного сервиса в России и за рубежом.
8. Новые информационные технологии в ресторанном сервисе.
9. Новые формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе.
10. Технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг
11. Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторанах.
12. Специальные продвижения услуг, виды рекламной торговли
13. Культура ресторанного сервиса: производственно-технологическая, эстетическая, этическая, организационная.
14. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса
15. Организация и технология диетического питания в местах проживания.
16. Организационная структура управления рестораном при гостинице.
17. Формы и виды расчётов с клиентами за питание внутри гостиничного комплекса
18. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах
19. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе
20. Требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе и центрах досуга.
21. Характеристика методов и форм специального обслуживания
22. Обслуживание VIP – гостей.
23. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в гостиничных комплексах и центрах досуга
24. Общая характеристика процесса обслуживания
25. Санитарные и фитосанитарные стандарты.
26. Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер

Типовые контрольные задания:

1. Распишите основные требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе и центрах досуга. Какие стандарты необходимо учитывать при выполнении этого задания.
2. Какие санитарные и фитосанитарные стандарты используются при организации питания в гостиничных комплексах и центрах досуга?
3. Распишите ключевые стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус», их названия, основные положения.
4. Придумайте кроссворд по теме: «Характеристика методов и форм специального обслуживания»
5. Охарактеризуйте организацию и технологию диетического питания в местах проживания туристов.
6. Распишите основные международно-правовые стандарты при регулировании безопасности продуктов питания.
7. Какие новые информационные технологии используются в гостиничных комплексах и центрах досуга?

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включены все приемы пищи и напитки местного производства:
- BB
- HB
- HB+
- FB
- FB+
- ALL+

2. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:
- континентальный
- расширенный
- английский
- американский
- шведский стол
- завтрак с шампанским

3. Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:
- A la carte
- Табльдот

- Carte du jour
- шведский стол
- стол-буфет
- цикличное меню

4. Какие виды услуг общественного питания подлежат сертификации?
- услуги питания (ресторанов, кафе, столовых, баров, закусочных и других предприятий общественного питания, предприятий общедоступной сети);
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по реализации кулинарной продукции;

5. Кто оплачивает инспекционные проверки сертификационного органа?
- государство;
- предприятие ОП;
- орган по сертификации

6. Заранее оплаченное туристом 3-хразовое питание – это:
- полупансион
- полный пансион
- только завтрак
- All inclusive

7. Заранее оплаченное «условие питания» туристов, предполагающее неограниченное питание – это…
- полупансион
- полный пансион
- только завтрак
- All inclusive

8. Что нужно для того, чтобы предприятие ОП предоставило питание группе туристов?
- договор турфирмы с этим предприятием ОП;
- достаточно путёвки формы ТУР-1;
- достаточно ваучера.

Литература для подготовки к экзамену:

а) нормативные документы:

1.Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками)

2.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ

3.Классификатор специальностей и профессий.

4.ГОСТ Р 51305-2009. Торговля. Требования к обслуживающему персоналу.

5.Система ГАРАНТ: http://base.garant.ru/10103000/#help#ixzz4Kyd5fL00

Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп.).

б) основная литература:

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/85888

в) дополнительная литература:

1. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/232724

2. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие /Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 204 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/546634

3. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/261600

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Международно-правовые стандарты и регулирование безопасности продуктов питания.
2. Организация и технология диетического питания в местах проживания.
3. Характеристика методов и форм специального обслуживания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1.Санитарные и фитосанитарные стандарты.
2. Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус».
3. Общая характеристика процесса обслуживания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Формы и виды расчётов с клиентами за питание внутри гостиничного комплекса
2. Требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе и центрах досуга.
3. Организационная структура управления рестораном при гостинице.

Промежуточная аттестация

Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Качество и безопасность продуктов питания регламентируется международными стандартами серии:
- ISO 22000
- ISO 2000
- ISO 28000
- ISO 33000

2. «Анализ опасных факторов и критические контрольные точки», - основа управления проблемами безопасности пищевых продуктов, позволяет выявить и оценить опасные факторы, непосредственно влияющие на безопасность продукта, разработать профилактические меры и применить технические средства, которые дадут гарантии безопасности и уверенность производителя.
- ОКП
- Система НАССР
- СанПиН
- ГОСТ Р

3. Продукты, используемые для приготовления супов, по качеству должны соответствовать:
- требованиям нормативно-технической документации
- требованиям санитарии и гигиены
- требованиям СанПин

4. Любой продукт, произведенный в России с сертификатом качества, должен иметь на каждой упаковочной единице:

- Данные об использовании
- Знак соответствия
- Ассортиментный номер

5. Несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- Руководитель ПОП
- Директор ПОП
- Работники
- Налоговая

6. Предприятия общественного питания делятся на следующие классы:

- Люкс первый, второй
- Люкс, Экстра, первый, второй, третий
- Первый, Второй
- Второй, экстра

7. Документ, предназначенный для информирования посетителей предприятия общественного питания об ассортименте, имеющейся в продаже на данный момент день кулинарной и кондитерской продукции, а также напитков и других товаров, их количественных характеристик:

- ГОСТ Р
- Меню
- ISO 22000
- Данные об использовании

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Производственная программа предприятия - это …

- перечень холодных блюд, закусок, кулинарных изделий, напитков
- обоснованный план выпуска всех видов готовой продукции собственного производства
- дневной план выпуска готовой продукции

2. Заготовочные предприятия общественного питания, предназначены для…

- только для выработки полуфабрикатов
- только для приготовления готовых блюд
- для выработки полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий

3. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:

- Меню дежурных блюд
- Меню комплексных обедов
- Меню банкета
- Меню дневного рациона

4. На предприятиях общественного питания с самообслуживанием и больших залов применяют расстановку столов:

- линейную
- произвольную
- шахматную

5. К горячим мясным блюдам предлагают:

- Сухие белые вина
- Красные сухие вина
- Крепкие вина
- Шампанское

6. Число потребителей можно определить по следующим параметра …

- по графику загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня
- по коэффициенту потребления блюд
- только по графику загрузки зала

7. Стол сервируется в первую очередь:

- Столовыми приборами
- Скатертью
- Салфеткой
- Столовой посудой

8. Последним этапом выполнения планировки предприятия является …

- расстановка оборудования в цехах и др. помещениях
- выбор этажности и конфигурации
- выбор типа здания

9. Двухразовым питанием, включающим в себя завтра и обед или завтрак и ужин по классификации услуг питания является:

- полупансион;
- полный пансион
- «все включено»
- табльдот

10. Определением какого вида, обслуживая, является - клиент сам может выбрать понравившееся закуски и блюда из числа представленных на специально устроенном буфете (столе, линии раздачи), положить их на тарелку в нужном количестве и принести на свой столик:

- Шведский стол;
- Линия раздачи;
- «табльдот»;
- A 1a carte;

2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических

работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

– до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
– до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
– до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ И ЦЕНТРАХ ДОСУГА

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Темы рефератов

по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга»

1. Международно-правовые стандарты и регулирование безопасности продуктов питания.
2. Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус».
3. Структура рекламного процесса в ресторанном сервисе.
4. Особенности организации обслуживания и питания иностранных туристов.
5. Порядок приема заказов и составление меню, карт вин для банкетов
6. Управленческая структура и функции пищевого комплекса в ресторанном сервисе.
7. Особенности ресторанного сервиса в России и за рубежом.
8. Новые информационные технологии в ресторанном сервисе.
9. Новые формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе.
10. Технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг
11. Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторанах.
12. Специальные продвижения услуг, виды рекламной торговли
13. Культура ресторанного сервиса: производственно-технологическая, эстетическая, этическая, организационная.
14. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса
15. Организация и технология диетического питания в местах проживания.
16. Организационная структура управления рестораном при гостинице.
17. Формы и виды расчётов с клиентами за питание внутри гостиничного комплекса
18. Формы и методы обслуживания, обслуживание в номерах
19. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе
20. Требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе и центрах досуга.
21. Характеристика методов и форм специального обслуживания
22. Обслуживание VIP – гостей.
23. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в гостиничных комплексах и центрах досуга

24. Общая характеристика процесса обслуживания
25. Санитарные и фитосанитарные стандарты.
26. Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер
27. Особенности обслуживания иностранных туристов.

Краткие рекомендации к выполнению

Цель написания реферата:

- развитие навыков по самостоятельному анализу литературных источников;
- усвоение студентами теоретических знаний и навыков работы в оформлении интерьера предприятий общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат содержит следующие разделы:

- Введение
- Основной раздел
- Заключение
- Список использованной литературы
- Приложения

Объем реферата 10-15 страниц, в том числе: введение – 1 стр., основная часть 8-12 стр., заключение – 1-2 стр.

Реферат выполняется на листах белой бумаги формата А4. На листах оставляются поля по всем четырем сторонам, но внутренняя рамка не вычерчивается. Размер левого поля 30 мм, правого – 10 мм, верхнего – 15 мм, нижнего – 20 мм. Номер страницы проставляется в правом верхнем углу арабскими цифрами без точки. Нумерация листов в тексте работы сквозная от титульного до последней страницы. На титульном листе номер страницы не ставится, но он входит в общее количество. Первой пронумерованной страницей будет страница, на которой размещается содержание работы.

Работа выполняется на одной стороне листа с использованием размера шрифта 14 с межстрочным интервалом 1,5. Работа должна быть сброшюрована в обложку.

При оформлении реферата соблюдаются следующие основные требования:

- в основной части реферата выделяются разделы (не менее двух), которые должны включать в себя подразделы;
- каждый раздел начинается с нового листа и нумеруется арабскими цифрами. Подразделы также нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела,

разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится (например, 1.3);

-введение и заключение не нумеруются;

- наименование разделов записывается в виде заголовков прописными буквами. Наименование подразделов записывается в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Точка в конце заголовков раздела и подраздела не ставится. В случае если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой;

- в тексте не должно быть сокращений, за исключением общепринятых;

- цифровой материал оформляется в виде таблиц. Таблицу помещают сразу же после первого упоминания о ней в тексте. Таблица должна иметь краткий содержательный заголовок, который выполняют строчными буквами (кроме первой прописной) и размещают над таблицей. Заголовок таблицы не подчеркивается. Заголовок таблицы пишется в единственном числе и помещается через дефис рядом со словом «Таблица», которое пишут в левом верхнем углу. Например: Таблица 1.1 – Виды иностранного туризма

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА

по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга»

Задание 1. Ситуация: в центре города при гостинице открывается ресторан русской кухни высшего класса на 100 мест с кондитерским цехом и магазином кулинарии. Задание: составьте меню и предложите услуги, обеспечивающие создание для потребителей повышенного уровня комфортности и высокую рентабельность предприятия.

Порядок выполнения работы:

1.Изучить литературу по данной теме.

2.Ответы на вопросы подготовить в письменном виде в срок, указанный преподавателем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он решил задачу верно, в полном объеме и уровень сформированности компетенции высокий;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он решил задачу верно с незначительными замечаниями и уровень сформированности компетенции хороший;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он решил задачу с ошибками и уровень сформированности компетенции достаточный;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не решил задачу и уровень сформированности компетенции недостаточный.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КЕЙС-ЗАДАЧА

по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга»

Задание 1. На примере 2-3 предприятий питания в гостиницах г.Казань проанализировать и сравнить состояние рекламы по параметрам: вывеска, символика предприятия, эмблема, логотип, оформление меню, размещение рекламы, буклеты, корпоративная одежда как культура и реклама, использование интернета.

Порядок выполнения работы:

1.Изучить литературу по данной теме.

2.Ответы на вопросы подготовить в письменном виде в срок, указанный преподавателем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (либо каждому студенту из группы, если выполняется групповое задание), если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга»

Вариант 1

1. Нормативно-правовая и нормативно-техническая база, регламентирующая деятельность предприятий различных типов и классов между потребителями и исполнителями в сфере услуг общественного питания.
2. Особенности организации обслуживания участников съездов, совещаний

Вариант 2

1.Организации питания участников конференций
2.Технология продвижения ресторанных услуг на современном рынке

Вариант 3

1.Специальные правила организации питания гостей в номерах.
2. Охарактеризовать состояние потребительского рынка в сфере оказания услуг питания гостиницами

Вариант 4

1.Стимулирование продвижение ресторанных услуг.
2.Организация питания в центрах досуга

Вариант 5

1.Охарактеризовать состояние потребительского рынка в сфере оказания услуг питания центрами досуга
2. Современные стандарты по безопасности пищевой продукции

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Тематика докладов

по дисциплине «Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга»

1. Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус».
2. Структура рекламного процесса в ресторанном сервисе.
3. Особенности организации обслуживания и питания иностранных туристов.
4. Порядок приема заказов и составление меню, карт вин для банкетов
5. Управленческая структура и функции пищевого комплекса в ресторанном сервисе.
6. Особенности ресторанного сервиса в России и за рубежом.
7. Новые информационные технологии в ресторанном сервисе.
8. Новые формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе.
9. Технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг
10. Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторанах.
11. Специальные продвижения услуг, виды рекламной торговли
12. Культура ресторанного сервиса: производственно-технологическая, эстетическая, этическая, организационная.
13. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса
14. Организация и технология диетического питания в местах проживания.
15. Организационная структура управления рестораном при гостинице.

Порядок выполнения работы:

1.Изучить литературу по данной теме.

2.Работу выполнить в печатном или электронном виде в срок, указанный преподавателем. Общий объем работы не должен быть меньше 5 страниц формата А4.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.