

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Серяков Владимир Дмитриевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.03.2024 12:51:08
Уникальный программный идентификатор:
a8a5e969b08c5e57b011bba6b38ed24f6da2f41a

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ИНСТИТУТ СОВРЕМЕННОГО
ОБРАЗОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

Кафедра туризма

УТВЕРЖДАЮ

Ректор



В.Д. Серяков

«25» августа 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля)

**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
И РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС
В ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ**

(наименование учебной дисциплины (модуля))

43.03.02 ТУРИЗМ

(код и направление подготовки/специальности).

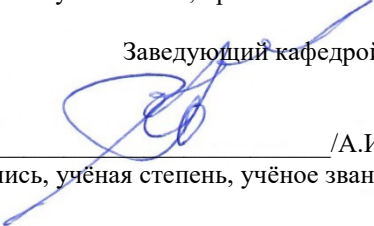
направленность (профиль): гостиничный сервис и индустрия гостеприимства

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля)
рассмотрена и утверждена на заседании кафедры
«16» августа 2023 г., протокол № 001-2023/24

Заведующий кафедрой туризма


/А.И.Ткалич/
(подпись, учёная степень, учёное звание, ФИО)

Москва 2023

1. НАИМЕНОВАНИЕ И ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина «Организация обслуживания и ресторанный сервис в гостиничных комплексах» изучается студентами, осваивающими бакалаврскую программу по профилю «Гостиничный сервис и индустрия гостеприимства» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2017 г. № 516 (ФГОС ВО 3++).

Цели освоения дисциплины: приобретение студентами знаний, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по управлению обслуживанием на предприятиях питания в гостиничных комплексах.

Задачи дисциплины:

-овладение основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания;

-изучение форм, методов и средств обслуживания;

-изучение классификации услуг ресторанного сервиса;

-порядок предоставления услуг и правила обслуживания.

Изучение учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к осуществлению профессиональной деятельности в области организации и управления процессами оказания туристских и экскурсионных услуг в соответствии с профессиональным стандартом «Экскурсовод (гид)», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 24 декабря 2021 г. N 913н, выполнению обобщенной трудовой функции по организации экскурсионной деятельности (код Е), выполнению трудовых функций: определение концепции и стратегии развития экскурсионной организации (код Е/01.7), организация деятельности по реализации экскурсионных услуг и проведение экскурсий (код Е/02.7), формирование и реализация кадровой политики экскурсионной организации (код Е/03.7).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть компетенциями:

ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства.

Формируемая компетенция	Планируемые результаты обучения		Код результата обучения
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства	Знать	технологии обслуживания в ресторане гостиничного комплекса и организацию его работы	ПК-4 – 31
		теоретические основы профессиональной подготовки обслуживающего персонала и применение их на практике;	ПК-4 – 32
	Уметь	оказывать услуги с учетом спроса, типа и класса предприятия;	ПК-4 – У1
		организовывать обслуживание на различных приемах с учетом правил и норм международного сервиса современных технологий, форм и методов обслуживания;	ПК-4 – У2
	Владеть	основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания;	ПК-4 – В1
		навыками организации труда обслуживающего	ПК-4 – В2

		персонала	
--	--	-----------	--

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.ДЭ.01.01 «Организация обслуживания и ресторанный сервис в гостиничных комплексах» является элективной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 учебного плана и изучается студентами второго курса в третьем семестре очной формы обучения (полный срок обучения).

3.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Базой для изучения дисциплины «Организация обслуживания и ресторанный сервис в гостиничных комплексах» являются следующие дисциплины: «Основы туризма», «Организация туристской деятельности», «Основы гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства».

3.2. Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Знания, полученные в процессе изучения дисциплины «Организация обслуживания и ресторанный сервис в гостиничных комплексах», помогают освоить следующие дисциплины: «Основные службы гостиничного предприятия», «Технология и организация услуг питания».

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств обеспечивается чтением лекций, проведением практических занятий, содержание которых разработано на основе результатов научных исследований, проводимых Институтом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Дисциплина предполагает изучение 7 тем.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

№	Форма обучения	семестр	Общая трудоемкость		В том числе контактная работа с преподавателем				сам. работа	вид контроля
			в з.е.	в часах	всего	лекции	семинары, ПЗ	кур.раб/контр. раб		
1	Очная	4	3	108	54	20	34		54	зачет с оценкой
2	Очно-заочная	3	3	108	40	14	26		68	зачет с оценкой
3	Заочная	5	2	72	10	4	6		62	зачет с оценкой
		6	1	32	4				32	зачет с оценкой

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Всего учебных занятий (час)	Контактная работа обучающихся с преподавателем: (час)				контроль	Самостоятельная работа (час)	Код результата обучения
		всего	занятия лекционного типа	занятия семинарского (практического) типа	курсовое проектирование			
4 семестр								
Тема 1. Содержание ресторанного сервиса в гостиничном комплексе	10	6	4	2			4	ПК-4 –31 ПК-4 – У1 ПК-4 – В1
Тема 2. Задачи и пути совершенствования обслуживания в ресторанном сервисе	14	6	4	2			8	ПК-4 –31 ПК-4 – У1 ПК-4 – В1
Тема 3. Подготовка к обслуживанию гостей.	14	8	2	6			6	ПК-4 –31 ПК-4 –У1 ПК-4 –В1
Тема 4. Организация и искусство обслуживания.	14	8	4	4			6	ПК-4 –31 ПК-4 –У1 ПК-4 –В1
Тема 5. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.	14	6	2	4			8	ПК-4 –32 ПК-4 –У2 ПК-4 –В2
Тема 6. Специальные формы обслуживания.	16	8	2	6			8	ПК-4 –32 ПК-4 –У2 ПК-4 –В2
Тема 7. Системы безопасности - важный элемент сервиса на предприятиях массового питания.	16	8	2	6			8	ПК-4 –32 ПК-4 –У2 ПК-4 –В2
Зачет с оценкой	10	4				4	6	
ИТОГО:	108	54	20	30		4	54	

Очно-заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Всего учебных занятий (час)	Контактная работа обучающихся с преподавателем: (час)				контроль	Самостоятельная работа (час)	Код результата обучения
		всего	занятия лекционного типа	занятия семинарского (практического) типа	курсовое проектирование			
3 семестр								
Тема 1. Содержание ресторанного сервиса в гостиничном комплексе	10	4	2	2			6	ПК-4 –31 ПК-4 – У1 ПК-4 – В1
Тема 2. Задачи и пути совершенствования обслуживания в ресторанном сервисе	14	4	2	2			10	ПК-4 –31 ПК-4 – У1 ПК-4 – В1
Тема 3. Подготовка к обслуживанию гостей.	14	6	2	4			8	ПК-4 –31 ПК-4 –У1

								ПК-4 –В1
Тема 4. Организация и искусство обслуживания.	14	6	2	4			8	ПК-4 –31 ПК-4 –У1 ПК-4 –В1
Тема 5. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.	14	4	2	2			10	ПК-4 –32 ПК-4 –У2 ПК-4 –В2
Тема 6. Специальные формы обслуживания.	16	6	2	4			10	ПК-4 –32 ПК-4 –У2 ПК-4 –В2
Тема 7. Системы безопасности - важный элемент сервиса на предприятиях массового питания.	16	6	2	4			10	ПК-4 –32 ПК-4 –У2 ПК-4 –В2
Зачет с оценкой	10	4					4	6
ИТОГО:	108	40	14	22			4	68

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Всего учебных занятий (час)	Контактная работа обучающихся с преподавателем: (час)				контроль	Самостоятельная работа (час)	Код результата обучения
		всего	занятия лекционного типа	занятия семинарского (практического) типа	курсовое проектирование			
5 семестр								
Тема 1. Содержание ресторанного сервиса в гостиничном комплексе	72	10	4	6			62	ПК-4 –31
Тема 2. Задачи и пути совершенствования обслуживания в ресторанном сервисе								ПК-4 – У1
Тема 3. Подготовка к обслуживанию гостей.								ПК-4 – В1
Тема 4. Организация и искусство обслуживания.								ПК-4 –31
Тема 5. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.								ПК-4 –У1
Тема 6. Специальные формы обслуживания.								ПК-4 – В1
Тема 7. Системы безопасности - важный элемент сервиса на предприятиях массового питания.								ПК-4 –32
Всего за семестр	72	10	4	6			62	ПК-4 –У2 ПК-4 –В2
6 семестр								
Зачет с оценкой	36	4					4	32
Всего за семестр	36	4					4	32
ИТОГО:	108	14	4	6			4	94

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ).

Тема 1. Содержание ресторанного сервиса в гостиничном комплексе

Особенности обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, расположенных в гостиницах. Факторы, влияющие на уровень обслуживания. Показатели и документы, регламентирующие качество сервиса на предприятиях питания в гостиницах. Общее понятие сервиса и услуги. Составные элементы сферы услуг. Типы предприятий сервисного бизнеса. Термины, определения, классификация и характеристика услуг. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса. Инновация услуги на предприятиях питания.

Тема 2. Задачи и пути совершенствования обслуживания в ресторанном сервисе

Требования к предприятиям питания различных типов и классов в рамках сервиса. Этапы формирования восприятия обслуживания. Концепция «нейтральной зоны». Психология клиента. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг. Гостеприимство – секретный и важнейший элемент обслуживания. Факторы, влияющие на получение устойчивого впечатления как результата обслуживания. Понятия в области стандартизации и сертификации услуг на предприятиях питания в гостинице. Особенности управления качеством в индустрии сервиса. Сущность и стратегия обслуживания. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания. Общественное питание типа «кейтеринг». Меню и прейскуранты. Характеристика меню различных видов, в том числе «А ля карт» и «Табльдот». Требования к составлению и оформлению меню. Прейскурант вино-водочных изделий, порядок его оформления.

Тема 3. Подготовка к обслуживанию гостей.

Подготовка торговых помещений к обслуживанию: уборка, расстановка мебели, получение и подготовка столового белья, посуды, приборов специй. Виды предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания. Последовательность сервировки. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина. Основные приемы складывания полотняных салфеток. Роль и функции метрдотеля в организации работы торговых залов. Подготовка персонала к работе, проведение производственных совещаний. Организация музыкального обслуживания и концертных программ.

Тема 4. Организация и искусство обслуживания.

Встреча и размещение гостей, прием заказа. Досервировка стола в соответствии с заказом. Порядок выполнения заказа: подача буфетной продукции, последовательность подачи блюд и напитков. Основные способы подачи блюд: «в обнос» (французский способ), «в стол» (русский способ) – с расстановкой заказных блюд по несколько порций в одной посуде на обеденном столе и английский способ – с использованием подсобного приставного стола. Особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, десерта, горячих и холодных напитков. Расчет с посетителями.

Тема 5. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.

Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок оформления и использования заказов на обслуживание торжеств на предприятиях питания. Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: особенности организации, порядок обслуживания банкета. Банкет с частичным обслуживанием официантами, роль официантов при проведении банкета. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Отличительные особенности «посольской» сервировки стола для приема по типу «Фуршет» в ресторане. Варианты подачи горячих закусок, вторых горячих блюд, десерта, горячих напитков. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи закусок, холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе черного. Организация буфета-бара. Комбинированные банкеты: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе, особенности организации их обслуживания. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания. Виды

дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин». Организация приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.

Тема 6. Специальные формы обслуживания.

Обслуживание участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе проживающих в гостиницах. Организация поэтажных буфетов, обслуживание в номерах гостиниц. Организация праздничных вечеров и торжеств: подготовка к обслуживанию, составление меню, прием заказов, оформление залов. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», репинского стола и др., а также обслуживания в железнодорожных ресторанах, вагонах-ресторанах, аэропортах, аэровокзалах, на борту самолетов, судов. Организация работы баров.

Тема 7. Системы безопасности - важный элемент сервиса на предприятиях массового питания.

Основные направления охранных мероприятий в индустрии гостеприимства: охрана гостей и их имущества, охрана служащих, охрана имущества компании. Правильный подбор служащих – важнейший фактор обеспечения порядка и сохранности. Особенности системы безопасности на гостиничных предприятиях. Контроль в процессе хранения и движения продуктов и ликероводочных изделий. Контроль над расчетами с клиентами. Стандартизация и сертификация услуг – элементы обеспечения безопасности для жизни гостей.

5.1. Планы семинарских, практических, лабораторных занятий

Занятие 1. Задачи и пути совершенствования обслуживания на предприятиях питания.

Вопросы к теме:

1. Охарактеризовать состояние потребительского рынка в сфере оказания услуг питания, включая ресторанный-гостиничный бизнес. Охарактеризовать различие требований к предприятиям питания, различных типов и классов в рамках сервиса.
2. Описать поведение потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания.
3. Разработать примеры меню и оформления заказов на специальные обслуживания тематических мероприятий: «Встреча Нового года», «Масленица», «Воскресный бранч» и др.
4. Разработать меню и оформить заказ на банкеты: банкет – фуршет, банкет – коктейль, банкет – обед, смешанные приемы и банкеты, банкет «свадьба».
5. Дать определение и охарактеризовать виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.
6. Разработать по заданию меню «А ля карт» и «Табльдот», преysкуранты вино-водочных изделий, карты вин, карты коктейлей ресторанов.
7. Определить и охарактеризовать основные направления развития современных технологий обслуживания на предприятиях питания.

Занятие 2. Подготовка к обслуживанию гостей.

Вопросы к теме:

1. Дать схему организации уборки торговых залов в зависимости от покрытия полов.
2. Раскрыть основные этапы подготовки торговых помещений к обслуживанию.
3. Освоить приемы накрытия столов скатертями и складывания салфеток.

4. Составление композиций из цветов и использование аксессуаров для оформления столов.
5. Правила сервировки столов для различных видов обслуживания.
6. Подготовка персонала к обслуживанию, требования к личной гигиене, внешнему виду: стиль, имидж. Инструктаж обслуживающего персонала.

Занятие 3. Организация и искусство обслуживания.

Вопросы к теме:

1. Дать характеристику основных элементов обслуживания.
2. Отработка приема заказа с помощью Postterminala и по счету.
3. Подбор и рекомендации вин и напитков к закускам, блюдам.
4. Правила работы сомелье.
5. Подготовка, декантирование вин, правила подачи различных напитков сервис-бара.

Занятие 4. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.

Вопросы к теме:

1. Провести деловую игру "Прием заказа на банкет (прием)" с решением вопросов по имитации ситуаций, возникающих в процессе приема заказа.
2. Составить меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршет, банкета-коктейль, банкета-чай.
3. Охарактеризовать особенности организации и обслуживания комбинированных банкетов: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе.
4. Охарактеризовать особенности организации и обслуживания тематических мероприятий.
5. Охарактеризовать особенности организации и обслуживания различных видов дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин».
6. Произвести расчет: потребности в официантах, общей длины столов, их количества, столовой посуды, приборов и столового белья для проведения конкретного вида банкета, приема.
7. Оформить заявку на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения конкретного вида банкета, приема.
8. Составить акт на бой, лом, порчу, утрату посуды и столовых приборов.
9. Разработать план обслуживания конкретного вида банкета, приема, тематического мероприятия.

Занятие 5. Специальные формы обслуживания.

Вопросы к теме:

1. Охарактеризовать особенности организации и обслуживания участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе проживающих в гостиницах.
2. Составить план организации поэтажных буфетов в гостинице.
3. Составить план организации службы обслуживания в номерах гостиниц
4. Охарактеризовать особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», репинского стола и др.
5. Охарактеризовать особенности организации обслуживания в железнодорожных ресторанах, вагонах-ресторанах, аэропортах, аэровокзалах, на борту самолетов, судов.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).

Одним из основных видов деятельности студента является самостоятельная работа, которая включает в себя изучение лекционного материала, учебников и учебных пособий, первоисточников, подготовку сообщений, выступления на групповых занятиях, выполнение заданий преподавателя. Методика самостоятельной работы предварительно разъясняется преподавателем и в последующем может уточняться с учетом индивидуальных особенностей студентов. Время и место самостоятельной работы выбираются студентами по своему усмотрению с учетом рекомендаций преподавателя. Самостоятельную работу над дисциплиной следует начинать с изучения программы, которая содержит основные требования к знаниям, умениям и навыкам обучаемых. Обязательно следует вспомнить рекомендации преподавателя, данные в ходе установочных занятий. Затем – приступать к изучению отдельных разделов и тем в порядке, предусмотренном программой. Получив представление об основном содержании раздела, темы, необходимо изучить материал с помощью учебника. Целесообразно составить краткий конспект или схему, отображающую смысл и связи основных понятий данного раздела и включенных в него тем. Затем, как показывает опыт, полезно изучить выдержки из первоисточников. При желании можно составить их краткий конспект. Обязательно следует записывать возникшие вопросы, на которые не удалось ответить самостоятельно.

Для более полной реализации цели, поставленной при изучении тем самостоятельно, студентам необходимы сведения об особенностях организации самостоятельной работы; требованиям, предъявляемым к ней; а также возможным формам и содержанию контроля и качества выполняемой самостоятельной работы. Самостоятельная работа студента в рамках действующего учебного плана по реализуемым образовательным программам различных форм обучения предполагает самостоятельную работу по данной учебной дисциплине, включенной в учебный план. Объем самостоятельной работы (в часах) по рассматриваемой учебной дисциплине определен учебным планом.

В ходе самостоятельной работы студент должен:

- освоить теоретический материал по изучаемой дисциплине (отдельные темы, отдельные вопросы тем, отдельные положения и т. д.);
- применить полученные знания и навыки для выполнения практических заданий.

Студент, приступающий к изучению данной учебной дисциплины, получает информацию обо всех формах самостоятельной работы по курсу с выделением обязательной самостоятельной работы и контролируемой самостоятельной работы, в том числе по выбору. Задания для самостоятельной работы студента должны быть четко сформулированы, разграничены по темам изучаемой дисциплины, и их объем должен быть определен часами, отведенными в учебной программе.

Самостоятельная работа студентов должна включать:

- подготовку к аудиторным занятиям (лекциям, лабораторно-практическим);
- поиск (подбор) и изучение литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- самостоятельную работу над отдельными темами учебной дисциплины в соответствии с тематическим планом;
- домашнее задание, предусматривающее завершение практических аудиторных работ;
- подготовку к зачету или экзамену;
- работу в студенческих научных обществах, кружках, семинарах и т.д.;
- участие в научной и научно-методической работе кафедры, факультета;
- участие в научных и научно-практических конференциях, семинарах.

6.1. Задания для повторения и углубления приобретаемых знаний

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства	ПК-4 – 31	1.Разработать «кодекс» гостя ресторана класса «Люкс». 2.Разработать перечень и прейскурант услуг, оказываемые рестораном «высшего» класса. 3.Разработать перечень и прейскурант услуг, оказываемые баром «высшего» класса.
	ПК-4 – 32	1.Разработать примеры меню и оформления заказов на специальные обслуживания тематических мероприятий: «Встреча Нового года», «Масленица», «Воскресный бранч». 2.Разработать меню и оформить заказ на банкеты: банкет – фуршет, банкет – коктейль, банкет – обед, смешанные приемы и банкеты, банкет «свадьба».

6.2. Задания, направленные на формирование профессиональных умений

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства	ПК-4 – У1	1.Изучите инвентарь и оборудования бара, соки, смеси используемых соков, необходимые приправы, наиболее популярные в использовании напитки (виски, аперитивы, вермуты, порто, шерри, коньяки, ликеры). 1.Планирование работы бара. Прейскуранты бара, их построение, оформление.
	ПК-4 – У2	1.Уясните принципы классификации банкетов. 2.Изучите правила приема и выполнения заказов на обслуживания торжеств.

6.3. Задания, направленные на формирование профессиональных навыков

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства	ПК-4 – В1	1.Рассчитать необходимое количество мебели для оснащения предприятий питания различных типов и классов (мощности по заданию преподавателя) с учетом стиля, требований дизайна, особенностей интерьера. 2.Оформить заявку на доукомплектование ресторана (кафе или бара) столовой посудой и приборами в соответствии с нормами оснащения. 3.Рассчитать необходимое количество столового белья, посуды, приборов для ресторанов, кафе, баров.
	ПК-4 – В2	1.Составить план организации поэтажных буфетов в гостинице. 2.Составить план организации службы обслуживания в номерах гостиниц.

СЛОВАРЬ ОСНОВНЫХ ПОНЯТИЙ

БАНКЕТНОЕ БЛЮДО: блюдо с оригинальным оформлением, приготавливаемое для торжественных приемов.

БАР: предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

БЛЮДО: пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

БУТЕРБРОД: кулинарное изделие, состоящее из ломтика хлеба с различными продуктами согласно рецептуре.

БУФЕТ: структурное подразделение предприятия, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

ВАГОН - РЕСТОРАН: ресторан в специально оборудованном вагоне поезда дальнего следования, предназначенный для обслуживания питанием пассажиров в пути.

ВМЕСТИМОСТЬ ЗАЛА (Нрк. мощность предприятия): способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

ВОЛОВАН: выпеченный полуфабрикат в виде двух гофрированных лепешек овальной или круглой формы, с выемкой внутри, из пресного слоеного теста для подачи банкетных закусок.

ГАРНИР: часть блюда, подаваемая к основному у компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия вкуса и внешнего вида.

ГРЕНКИ: кусочки хлеба заданной формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле.

ДИЕТИЧЕСКАЯ СТОЛОВАЯ: столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания.

ДОГотовочное предприятие (общественного питания): предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию и организацию потребления.

Заготовочное предприятие [цех] (общественного питания): предприятие [цех] общественного питания, предназначенное для централизованного механизированного производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и снабжения ими доготовочных предприятий, магазинов кулинарии и предприятий розничной торговли.

ЗАКАЗНОЕ БЛЮДО (Ндп. <порционное блюдо>): блюдо, требующее индивидуального приготовления и оформления после получения заказа от потребителя.

ЗАКУСКА (Нрк. холодное блюдо): блюдо, подаваемое в начале приема пищи.

ЗАКУСОЧНАЯ: предприятие с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием.

ЗАЛ ПРЕДПРИЯТИЯ (общественного питания); зал (Нрк. обеденный зал, торговый зал): специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления готовой кулинарной продукции.

ИСПОЛНИТЕЛЬ УСЛУГИ: предприятие общественного питания и гражданин - предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

КАФЕ: предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия, напитки.

КАЧЕСТВО КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ: свойства кулинарной продукции, обуславливающие ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: производственно - хозяйственный комплекс, состоящий из заготовочных и доготовочных предприятий общественного питания с единым технологическим процессом приготовления продукции, а также магазинов кулинарии и вспомогательных служб.

КРУТОН: выпеченный полуфабрикат в виде фигурной лепешки из несладкого теста для подачи банкетных закусок и блюд.

МАГАЗИН [ОТДЕЛ] КУЛИНАРИИ: магазин [отдел] в системе общественного питания, реализующий населению кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

МЕНЮ (Нрк. прейскурант): перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены.

МЕСТО (Нрк. посадочное место): часть площади зала, оборудованная в соответствии с нормативами для обслуживания одного потребителя.

МЕТОД ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ (общественного питания): способ реализации потребителям продукции общественного питания.

НАПИТОК (Нрк. третье блюдо в общественном питании):

НОРМАТИВ РАЗВИТИЯ СЕТИ: показатель, выраженный отношением установленного числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей.

ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ НАСЕЛЕНИЯ СЕТЬЮ: показатель, выраженный отношением фактического числа мест сети предприятий общественного питания к расчетной численности потребителей.

ОБОРАЧИВАЕМОСТЬ МЕСТ: кратность использования мест за определенный промежуток времени.

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ: совокупность предприятий различных организационно - правовых форм и граждан - предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

ОХЛАЖДЕННОЕ БЛЮДО [КУЛИНАРНОЕ ИЗДЕЛИЕ]: блюдо [кулинарное изделие], подвергнутое интенсивному охлаждению.

ПОРЦИЯ: масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.

ПОТРЕБИТЕЛЬ УСЛУГИ (общественного питания): гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга.

ПРЕДПРИЯТИЕ - АВТОМАТ: предприятие, осуществляющее реализацию продукции определенного ассортимента через торговые автоматы.

ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

ПРОФИТРОЛИ: выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста.

ПРОЦЕСС ОБСЛУЖИВАНИЯ (в общественном питании): совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.

РАЗДАЧА: специально оборудованное помещение, часть зала или производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска готовой кулинарной продукции и кондитерских изделий потребителям или официантам.

РАЦИОН ПИТАНИЯ: набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ: питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.

РЕСТОРАН: предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные, винно - водочные, табачные и

кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

РЕЦЕПТУРА (КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ) (Нрк. раскладка): нормированный перечень сырья, продуктов и полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

СЕТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ (ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ); СЕТЬ: совокупность предприятий общественного питания.

СКОМПЛЕКТОВАННЫЙ ОБЕД [ЗАВТРАК, ПОЛДНИК, УЖИН]: набор блюд и изделий для приема пищи, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед [завтрак, полдник, ужин].

СЛАДКОЕ БЛЮДО (Нрк. третье блюдо): блюдо, приготовляемое из плодово - ягодного сырья, молока и продуктов их переработки, с добавлением сахара, яиц, желирующих, вкусовых и ароматических веществ.

СОУС (Ндп. <подлива, подливка>): компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к нему для улучшения вкуса и аромата.

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ (ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ): предприятие общественного питания любого типа, вырабатывающее и реализующее однородную по ассортименту кулинарную продукцию с учетом специфики обслуживания и организации досуга потребителей.

СТЕПЕНЬ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СЕТЬЮ (Ндп. <уровень обеспеченности сетью>): отношение фактического числа мест предприятий общественного питания к нормированному, выраженное в процентах.

СТОЛОВАЯ - РАЗДАТОЧНАЯ: столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других предприятий общественного питания.

СТОЛОВАЯ: общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

СУП (Нрк. первое блюдо): жидкое блюдо, приготовляемое на бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах.

СУТОЧНЫЙ РАЦИОН: рацион питания, включающий скомплектованные обед, завтрак, полдник, ужин.

ТАРТАЛЕТКА: выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок.

УСЛУГА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: результат деятельности предприятий и граждан - предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга.

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО: блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия.

ФОРМА ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ (ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ): организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей продукции общественного питания.

ЦЕХ БОРТОВОГО ПИТАНИЯ: цех общественного питания при аэропорте, предназначенный для приготовления, комплектования, кратковременного хранения и отпуска пищи на самолеты.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).

Паспорт фонда оценочных средств

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)		ФОС для текущего контроля	ФОС для промежуточной аттестации
	Знать	Уметь		
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства	Знать	технологии обслуживания в ресторане гостиничного комплекса и организацию его работы; ПК-4-31	Тест	Вопросы к зачёту с оценкой.
		теоретические основы профессиональной подготовки обслуживающего персонала и применение их на практике; ПК-4-32		
	Уметь	оказывать услуги с учетом спроса, типа и класса предприятия; ПК-4-У1	Реферат, доклад-презентация	
		организовывать обслуживание на различных приемах с учетом правил и норм международного сервиса современных технологий, форм и методов обслуживания; ПК-4-У2		
Владеть	основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания; ПК-4-В1	Эссе		
	навыками организации труда обслуживающего персонала ПК-4-В2			

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Формируемая компетенция	Планируемые результаты обучения		Критерии оценивания результатов обучения			
			2	3	4	5
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства	Знать	технологии обслуживания в ресторане гостиничного комплекса и организацию его работы; ПК-4-31	Не знает	Частично знает	Знает	Отлично знает
		теоретические основы профессиональной подготовки обслуживающего персонала и применение их на практике; ПК-4-32				
	Уметь	оказывать услуги с учетом спроса, типа и класса предприятия; ПК-4-У1	Не умеет	Частично умеет	Умеет	Свободно умеет
		организовывать обслуживание на различных приемах с учетом правил и норм международного сервиса современных				

		технологий, форм и методов обслуживания; ПК-4-У2				
	Владеть	основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания; ПК-4-В1	Не владеет	Частично владеет	Владеет	Свободно владеет
		навыками организации труда обслуживающего персонала ПК-4-В2				

7.1. ФОС для проведения текущего контроля

7.1.1. Задания для оценки знаний

Тест №1

ПК-4 – 31, ПК-4 – 32

Вопросы пост-тестов:

1. Предприятия общественного питания выполняют функции:

- а) производство кулинарной продукции
- б) реализация кулинарной продукции
- в) организация потребления кулинарной продукции
- г) все ответы правильные

2. Услуги общественного питания должны отвечать:

- а) требованиям безопасности, экологичности и целевому назначению
- б) требованиям эргономичности и эстетичности
- в) все ответы неверны
- г) все ответы правильные

3. Требование эргономичности – это соответствие условий обслуживания:

- а) гигиеническим требованиям
- б) антропометрическим требованиям
- в) физиологическим требованиям
- г) все ответы правильные

4. Услуги по организации досуга включают:

- а) услугу питания
- б) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции
- в) организацию музыкального обслуживания и проведения концертов
- г) все ответы правильные

5. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:

- а) ассортимент и качество продукции, наличие современной материально-технической базы
- б) внедрение прогрессивных форм обслуживания и персональное мастерство персонала
- в) характер предоставляемых услуг
- г) все ответы правильные

6. К предприятиям для реализации напитков относятся:

- а) буфеты, кафе, рестораны
- б) винные, пивные, коктейль-бары
- в) молодежные кафе, рестораны, бары

7. К предприятиям для отдыха и развлечений относятся:

- а) молодежные кафе, бары, рестораны, кафе
- б) Буфеты, винные, пивные, коктейль-бары
- в) кафе-кондитерские, магазины кулинарии, рюмочные

8. Какие типы предприятий питания делят на три категории (класса)?

- а) столовые, кафе
- б) закусочные, буфеты
- в) бары, рестораны

9. К какому классу относится ресторан, если он отвечает высокому уровню комфортности, имеет изысканный интерьер, широкий выбор услуг?

- а) высший
- б) люкс
- в) первый

10. К какому классу относится ресторан, если он отвечает уровню комфортности, имеет гармоничный интерьер?

- а) высший
- б) люкс
- в) первый

11. Ресторан – это:

- а) предприятие питания, предоставляющее ограниченный ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий в сочетании с отдыхом и развлечениями
- б) комфортабельное предприятие питания, предоставляющее широкий ассортимент блюд, напитков и кондитерских изделий сложного приготовления, в котором прием пищи сочетается с отдыхом
- в) специализированное предприятие питания, предоставляющее гостям различные напитки, десерты, сладкие блюда и закуски, предназначенное для приема пищи и отдыха

12. Кафе – это:

- а) специализированное предприятие питания, предоставляющее гостям различные напитки, десерты, сладкие блюда и закуски
- б) комфортабельное предприятие питания, предоставляющее широкий ассортимент блюд, напитков и кондитерских изделий сложного приготовления, в котором прием пищи сочетается с отдыхом
- в) предприятие питания, предоставляющее ограниченный ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий в сочетании с отдыхом и развлечениями

13. Бар – это:

- а) предприятие питания, предоставляющее ограниченный ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий в сочетании с отдыхом и развлечениями
- б) комфортабельное предприятие питания, предоставляющее широкий ассортимент блюд, напитков и кондитерских изделий сложного приготовления, в котором прием пищи сочетается с отдыхом
- в) специализированное предприятие питания, предоставляющее гостям различные напитки, десерты, сладкие блюда и закуски, предназначенное для приема пищи и отдыха

14. Какие из нижеперечисленных предприятий питания относятся к специализированным?
- а) столовая, буфет, кафе общего типа, вокзальный ресторан
 - б) шашлычная, пиццерия, кафе-кондитерская, ресторан китайской кухни
 - в) закусочная общего типа, бар, блинная, ресторан
15. На чем могут специализироваться предприятия питания
- а) на одном главном блюде
 - б) на блюдах определенной кухни
 - в) на определенном ассортименте напитков
 - г) все ответы верные
16. Какая форма обслуживания применяется в ресторане?
- а) самообслуживание
 - б) полное обслуживание официантами
 - в) с частичным обслуживанием официантами
17. Какая форма обслуживания применяется в столовой?
- а) самообслуживание
 - б) полное обслуживание официантами
 - в) с частичным обслуживанием официантами
18. Какая форма обслуживания может применяться в кафе?
- а) самообслуживание
 - б) полное обслуживание официантами
 - в) с частичным обслуживанием официантами
 - г) все ответы подходят
19. По времени функционирования предприятия питания бывают:
- а) Постоянно действующие и работающие по сезонам
 - б) работающие в ночное и дневное время
 - в) работающие в дневное и вечернее время
 - г) все ответы правильные
20. Какой способ расчета применяется в буфетах и закусочных?
- а) с предварительным расчетом
 - б) с непосредственным расчетом
 - в) с последующим расчетом
21. При самообслуживании с каким расчетом потребители, ознакомившись с меню, приобретают чеки в кассе, а затем по этим чекам получают выбранные блюда?
- а) с непосредственным расчетом
 - б) с предварительным расчетом
 - в) с последующим расчетом
22. При самообслуживании с каким расчетом потребители одновременно выбирают, получают и оплачивают блюда?
- а) по системе саморасчета
 - б) с последующим расчетом
 - в) с непосредственным расчетом

23. Какой способ расчета чаще всего применяется в столовых?
- а) с последующим расчетом
 - б) с оплатой после приема пищи
 - в) с предварительным расчетом
24. При частичном самообслуживании потребители:
- а) самостоятельно выполняют все операции, за исключением уборки посуды
 - б) выбирают блюда на линии самообслуживания, которые потом приносят официанты
 - в) потребители самостоятельно разливают лишь первые блюда, столы предварительно накрывают официанты
25. Методы обслуживания:
- а) самообслуживание
 - б) обслуживание официантом, барменом
 - в) комбинированный
 - г) все ответы правильные
26. Формы самообслуживания
- а) по типу «шведского стола»
 - б) отпуск скомплектованных обедов
 - в) столы саморасчета и реализация продукции через автоматы
 - г) все ответы неправильные
 - д) все ответы верны
27. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание:
- а) саморасчет
 - б) непосредственный расчет
 - в) предварительный расчет
 - г) последующий расчет
 - д) оплата после приема пищи
 - е) все ответы верны
28. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
- а) 2 м²
 - б) 1,8 м²
 - в) 1,6 м²
 - г) 1,7 м²
29. Площадь торгового зала в ресторане с эстрадой и танцплощадкой на 50 п.м. равна:
- а) 180 м²
 - б) 100 м²
 - в) 90 м²
 - г) 85 м²
30. Норма площади торгового зала в ресторане без эстрады и танцплощадки на одно посадочное место:
- а) 2 м²
 - б) 1,6 м²
 - в) 1,8 м²
 - г) 1,7 м²

31. Какие группы помещений должны помещаться в начале по ходу технологического процесса:
- а) торговые, производственные, складские
 - б) складские производственные, торговые
 - в) производственные, торговые, складские
32. В ресторане норма площади для эстрады и танцплощадки на одно посадочное место составляет:
- а) 0,15 м²
 - б) 0,25 м²
 - в) 0,3 м²
33. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения:
- а) 3
 - б) 3,5
 - в) 4
 - г) все ответы верны
34. Ответственность за сохранность находящейся в обращении посуды и приборов в ресторанах может быть возложена на:
- а) работника сервизной
 - б) метрдотеля, администратора зала
 - в) бригадира официантов
 - г) бригадная ответственность
 - е) все ответы верны
35. Основной буфет в ресторане должен иметь
- а) одно помещение
 - б) два помещения
 - в) три помещения
36. Для мытья посуды ручным способом устанавливают ванну:
- а) с двумя отделениями
 - б) с тремя отделениями
 - в) с четырьмя отделениями
37. Моют посуду при температуре
- а) 30-35 С
 - б) 45-48 С
 - в) 80-90 С

Критерии оценки теста:

- если обучающийся выполняет правильно до 50% тестовых заданий, то ему выставляется оценка «неудовлетворительно»;
- если обучающийся выполняет правильно 51-75% тестовых заданий, то ему выставляется оценка «удовлетворительно»;
- если обучающийся выполняет правильно 76-89 % тестовых заданий, то ему выставляется оценка «хорошо»;
- если обучающийся выполняет правильно 90-100 % тестовых заданий, то ему выставляется оценка «отлично».

7.1.2. Задания для оценки умений

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства	ПК-4 – У1	<p>Темы рефератов, докладов-презентаций</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Психология клиента. Гостеприимство - важнейший элемент стратегии обслуживания. 2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания, и получение устойчивого впечатления как результата обслуживания. 3. Документы и показатели, регламентирующие качество обслуживания на предприятиях питания в гостинице. 4. Стандартизация и сертификация услуг на предприятиях питания в гостинице. 5. Особенности управления качеством услуг на предприятиях питания в гостинице. 6. Виды, методы и формы обслуживания в ресторанном сервисе. 7. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.
	ПК-4 -У2	<p>Темы рефератов, докладов-презентаций</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назначение и виды приемов и банкетов. порядок оформления заказов и обслуживания торжеств в ресторане гостиничного комплекса. 2. Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц иностранных туристов. 3. Организация обслуживания праздничных тематических вечеров и торжеств, в том числе свадебных банкетов на предприятиях питания. 4. Встреча, размещение и порядок обслуживания гостей в ресторане 5. Особенности управления качеством услуг в ресторане гостиничного комплекса. 6. Обслуживание слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе проживающих в гостинице. 7. Система безопасности – важный элемент ресторанного сервиса в гостиничном комплексе.

Критерии оценки учебных действий обучающихся (выступление с докладом, рефератом по обсуждаемому вопросу)

Оценка	Характеристики ответа обучающегося
Отлично	<ul style="list-style-type: none"> обучающийся глубоко и всесторонне усвоил проблему; - уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; - опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью; - умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; - делает выводы и обобщения.
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> обучающийся твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы; - не допускает существенных неточностей; - увязывает усвоенные знания с практической деятельностью; - аргументирует научные положения; - делает выводы и обобщения.
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть Обучающийся усвоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы; - допускает несущественные ошибки и неточности; - испытывает затруднения в практическом применении знаний;

	- слабо аргументирует научные положения; - затрудняется в формулировании выводов и обобщений.
Неудовлетворительно	- обучающийся не усвоил значительной части проблемы; - допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее; - испытывает трудности в практическом применении знаний; - не может аргументировать научные положения; - не формулирует выводов и обобщений.

7.1.3. Задания для оценки владений, навыков

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства	ПК-4 – В1	Темы эссе по дисциплине 1.Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания. 2.Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов. 3.Производственный контроль качества услуг питания. 4.Особенности организации служб питания при гостиницах. 5.Ресторанный кейтеринг: современное состояние и перспективы развития. 6.Информационное обеспечение процесса обслуживания.
	ПК-4 – В2	Темы эссе по дисциплине 1.Последовательность подачи блюд в ресторане. 2.Организация обслуживания по типу шведского стола. 3.Характеристика различных типов обслуживания. 4.Отличительные черты американского, французского, английского, русского, немецкого типов обслуживания. 5.Особенности обслуживания туристов в гостиничных номерах.

Критерии оценки (в баллах):

- **5** баллов выставляется студенту, если он рассмотрел тему досконально.
- **4** балла выставляется студенту, если тема рассмотрена с небольшими неточностями.
- **3** балла выставляется студенту, если он рассмотрел тему не в полной мере.
- **2** балла выставляется студенту, если он подошёл к теме поверхностно с неточностями в изложении.

7.2. ФОС для проведения промежуточной аттестации.

7.2.1 Задания для оценки знаний к зачёту с оценкой

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом	ПК-4 – З1	Перечень вопросов 1. Встреча, размещение и порядок обслуживания гостей в ресторане гостиничного комплекса.. 2. Составные элементы сферы услуг. 3. Требования к обслуживающему персоналу: бармену, швейцару, буфетчику, повару, занимающемуся отпуском блюд. 4. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков на предприятиях питания. 5. Общие требования к обслуживающему персоналу:

социальной политики государства		<p>метрдетелю, (администратору зала) и официанту.</p> <p>6. Классификация услуг ресторанного сервиса.</p> <p>7. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания.</p> <p>8. Психология клиента. Гостеприимство – важнейший элемент стратегии обслуживания.</p> <p>9. Виды баров, характеристика и оснащение их помещений. Классификация напитков.</p>
	ПК-4 – 32	<p align="center">Перечень вопросов</p> <p>1. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания, и получение устойчивого впечатления как результата обслуживания.</p> <p>2. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами в ресторане.</p> <p>3. Документы и показатели, регламентирующие качество обслуживания в ресторане гостиничного комплекса.</p> <p>4. Назначение и виды банкетов и приемов.</p> <p>5. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания.</p> <p>6. Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков.</p> <p>7. Особенности управления качеством услуг на предприятиях питания в гостинице.</p>

7.2.2. Задания для оценки умений к зачету с оценкой

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства	ПК-4 – У1	<p align="center">Перечень вопросов</p> <p>1. Банкет – коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.</p> <p>2. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>3. Характеристика и оснащение помещений торговой группы предприятий питания.</p> <p>4. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.</p> <p>5. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «репинский стол» на предприятиях питания в гостинице.</p> <p>6. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак». «Чай», «Кофе», «Коктейль», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин», их характеристика.</p> <p>7. Классификация и характеристика столовой посуды из фарфора и фаянса, используемых на предприятиях питания.</p> <p>8. Классификация и характеристика посуды для напитков, используемых на предприятиях питания</p>
	ПК-4 – У2	<p align="center">Перечень вопросов</p> <p>1. Классификация и назначение столовых приборов, используемых на предприятиях питания.</p> <p>2. Характеристика столового белья.</p> <p>3. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей.</p> <p>4. Правила этикета и деловой протокол.</p> <p>5. Характеристика посуды и приборов для подачи блюд и напитков на предприятиях питания.</p>

		<p>6. Обслуживание слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе проживающих в гостинице.</p> <p>7. Организация Room Service в гостиницах.</p> <p>8. Характеристика посуды и приборов для приготовления пищи; емкость и размеры посуды, используемой на предприятиях питания.</p> <p>9. Подготовка торговых помещений, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания.</p>
--	--	---

7.2.3. Задания для оценки владений, навыков к зачету с оценкой

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-4 Способен организовывать работу, обосновывать и принимать решение в организации гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства, в том числе с учетом социальной политики государства	ПК-4 – В1	<p align="center">Перечень вопросов</p> <p>Организация обслуживания праздничных тематических вечеров и торжеств.</p> <p>Организация обслуживания свадебных банкетов на предприятиях питания.</p> <p>Виды и последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характеристики обслуживания.</p> <p>Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц иностранных туристов.</p> <p>Роль и функции метрдотеля в организации работы торговых залов предприятий питания в гостинице.</p> <p>Особенности составления меню и обслуживания туристов-народов Российской Федерации и ближнего зарубежья с учетом национальностей народов и их традиций.</p> <p>Общие требования к услугам предприятий питания.</p>
	ПК-4 – В2	<p align="center">Перечень вопросов</p> <p>Планирование работы в барах. Формы производства продукции, обслуживания и расчетов с посетителями.</p> <p>Основные виды сервиса (французский, русский, английский, немецкий) и последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>Комбинированные банкеты, особенности организации их обслуживания.</p> <p>Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на предприятиях питания.</p> <p>Организация банкета - чайный стол на предприятиях питания.</p>

Уровни и критерии итоговой оценки результатов освоения дисциплины

	Критерии оценивания	Итоговая оценка
Уровень 1. Недостаточный	Незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий	Неудовлетворительно/незачтено
Уровень 2. Базовый	Знание только основного материала, допустимы неточности в ответе на вопросы, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, затруднения при решении практических задач	Удовлетворительно/зачтено
Уровень 3. Повышенный	Твердые знания программного материала, допустимые несущественные неточности при ответе на вопросы, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, затруднения при решении практических задач	Хорошо/зачтено

Уровень 4. Продвинутый	Глубокое освоение программного материала, логически стройное его изложение, умение связать теорию с возможностью ее применения на практике, свободное решение задач и обоснование принятого решения	Отлично/зачтено
---------------------------	---	-----------------

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

8.1. Основная учебная литература:

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 751 с.

2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанный бизнеса: учеб. пособие/ Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.Н. Насырова, В.И. Шарикова. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 192с.

3. Могильный М.П., Шленская Т.В., Лежина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

4. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2016.

5. Организация и технология питания туристов: учеб. пособие./Т.А. Джум. – М.: Инфра-М., 2015. - 400с.

8.2. Дополнительная учебная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие [для студентов вузов] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студентов вузов / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - СПб: Троицкий мост, 2011. - 232 с.

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

http://window.edu.ru	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
https://openedu.ru	«Национальная платформа открытого образования» (ресурсы открытого доступа)
http://www.portal.gersen.ru	Сайт Электронной библиотеки Российского государственного педагогического университета им. А. И. Герцена «Гуманитарные технологии в социальной сфере». Раздел «Методология и наука»
http://elibrary.rsl.ru/	Сайт Российской электронной библиотеки (РГБ)
www.gumer.info	Электронная библиотека ГУМЕР. Раздел НАУКА
http://www.jurnal.org/	Сайт журнала научных публикаций для аспирантов и докторантов
http://www.moluch.ru/	Сайт журнала «Молодой учёный»

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

Основными видами аудиторной работы обучающегося при изучении дисциплины являются лекции и семинарские занятия. Обучающийся не имеет права пропускать без

уважительных причин аудиторные занятия, в противном случае он может быть не допущен к зачету.

На лекциях даются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции обучающийся должен внимательно слушать и конспектировать лекционный материал.

Завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины семинарские занятия. Они служат для контроля подготовленности обучающегося; закрепления изученного материала; развития умения и навыков подготовки докладов, сообщений по естественнонаучной проблематике; приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии.

Семинару предшествует самостоятельная работа обучающегося, связанная с освоением лекционного материала и материалов, изложенных в учебниках, учебных пособиях и в рекомендованной преподавателем тематической литературе. По согласованию с преподавателем или его заданию обучающийся может готовить рефераты по отдельным темам дисциплины. Примерные темы докладов, рефератов и вопросов для обсуждения приведены в настоящих рекомендациях.

10.1. Работа на лекции.

Основу теоретического обучения обучающихся составляют лекции. Они дают систематизированные знания обучающимся о наиболее сложных и актуальных философских проблемах. На лекциях особое внимание уделяется не только усвоению обучающимися изучаемых проблем, но и стимулированию их активной познавательной деятельности, творческого мышления, развитию научного мировоззрения, профессионально-значимых свойств и качеств. Излагаемый материал может показаться обучающимся сложным, необычным, поскольку включает знания, почерпнутые преподавателем из различных отраслей науки, религии, истории, практики. Вот почему необходимо добросовестно и упорно работать на лекциях. Осуществляя учебные действия на лекционных занятиях, обучающиеся должны внимательно воспринимать действия преподавателя, запоминать складывающиеся образы, мыслить, добиваться понимания изучаемого предмета.

Обучающиеся должны аккуратно вести конспект. В случае недопонимания какой-либо части предмета следует задать вопрос в установленном порядке преподавателю. В процессе работы на лекции необходимо так же выполнять в конспектах модели изучаемого предмета (рисунки, схемы, чертежи и т.д.), которые использует преподаватель.

Обучающимся, изучающим дисциплину, рекомендуется расширять, углублять, закреплять усвоенные знания во время самостоятельной работы, особенно при подготовке к семинарским занятиям, изучать и конспектировать не только обязательную, но и дополнительную литературу.

10.2. Работа с конспектом лекций.

Просмотрите конспект сразу после занятий. Отметьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.

Каждую неделю отводите время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам и тестам.

10.3. Выполнение практических работ.

По наиболее сложным проблемам учебной дисциплины проводятся практические занятия. Их главной задачей является углубление и закрепление теоретических знаний у обучающихся.

Практическое занятие проводится в соответствии с планом. В плане указываются тема, время, место, цели и задачи занятия, тема доклада и реферативного сообщения, обсуждаемые вопросы. Дается список обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к занятию.

Подготовка обучающихся к занятию включает:

- заблаговременное ознакомление с планом занятия;
- изучение рекомендованной литературы и конспекта лекций;
- подготовку полных и глубоких ответов по каждому вопросу, выносимому для обсуждения;

- подготовку доклада, реферата по указанию преподавателя;

При проведении практических занятий уделяется особое внимание заданиям, предполагающим не только воспроизведение обучающимися знаний, но и направленных на развитие у них творческого мышления, научного мировоззрения. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине помимо конспектов лекций, обучающимся необходимо научиться работать с обязательной и дополнительной литературой. Изучение, дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с INTERNET.

Целесообразно готовиться к практическим занятиям за 1-2 недели до их начала, а именно: на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий. Обучающийся должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам практических занятий.

10.4. Подготовка докладов, фиксированных выступлений и рефератов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, обучающийся должен ознакомиться не только с основной, но и дополнительной литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 10-15 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

Рекомендации к выполнению реферата:

1. Работа выполняется на одной стороне листа формата А 4.
2. Размер шрифта 14, межстрочный интервал (одинарный).
3. Объем работы должен составлять от 10 до 15 листов (вместе с приложениями).
4. Оставляемые по краям листа поля имеют следующие размеры:
Слева - 30 мм; справа - 15 мм; сверху - 15 мм; снизу - 15 мм.

5. Содержание реферата:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*
- *Введение.*

Введение должно включать в себя краткое обоснование актуальности темы реферата. В этой части необходимо также показать, почему данный вопрос может представлять научный интерес и какое может иметь практическое значение.

- *Основной материал.*
- *Заключение.*

Заключение - часть реферата, в которой формулируются выводы по параграфам, обращается внимание на выполнение поставленных во введении задач и целей. Заключение должно быть чётким, кратким, вытекающим из основной части.

- *Список литературы.*

6. Нумерация страниц проставляется в правом нижнем углу, начиная с введения (стр. 3). На титульном листе и содержании, номер страницы не ставится.

7. Названия разделов и подразделов в тексте должны точно соответствовать названиям, приведённым в содержании.

8. Таблицы помещаются по ходу изложения, должны иметь порядковый номер. (Например: Таблица 1, Рисунок 1, Схема 1 и т.д.).

9. В таблицах и в тексте следует укрупнять единицы измерения больших чисел в зависимости от необходимой точности.

10. Графики, рисунки, таблицы, схемы следуют после ссылки на них и располагаются симметрично относительно центра страницы.

11. В списке литературы указывается полное название источника, авторов, места издания, издательство, год выпуска и количество страниц.

10.5. Разработка электронной презентации.

Распределение тем презентации между обучающимися и консультирование их по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату. Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения, как правило, такую работу обучающиеся представляют преподавателю на проверку по электронной почте, что исключает возможность дополнительных комментариев и пояснений к представленному материалу.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации обучающийся может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;

- план презентации (5-6 пунктов -это максимум);

- основная часть (не более 10 слайдов);

- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;

- основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами – не у всех это получается стильно;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам» можно привести краткие комментарии или пояснения.

- каждый слайд должен иметь заголовок;

- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;

- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;

- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись.

Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

-списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

10.6. Методика работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В Институте созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Для перемещения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные условия для беспрепятственного доступа в учебные помещения и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При получении образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература. Также имеется возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь, в том числе услуг сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в Институте комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся. Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте Института.

Для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата обеспечиваются и совершенствуются материально-технические условия беспрепятственного доступа в учебные помещения, туалетные, другие помещения, условия их пребывания в указанных помещениях (наличие лифта, пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и др.).

Для адаптации к восприятию обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ с нарушенным слухом справочного, учебного материала, предусмотренного образовательной программой по выбранным направлениям подготовки, обеспечиваются следующие условия: для лучшей ориентации в аудитории, применяются сигналы, оповещающие о начале и конце занятия (слово «звонок» пишется на доске); внимание слабослышащего обучающегося привлекается педагогом жестом (на плечо кладется рука, осуществляется нерезкое похлопывание); разговаривая с обучающимся, педагог смотрит на него, говорит ясно, короткими предложениями, обеспечивая возможность чтения по губам.

Компенсация затруднений речевого и интеллектуального развития слабослышащих инвалидов и лиц с ОВЗ проводится за счет: использования схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций с гиперссылками, комментирующими отдельные компоненты изображения; регулярного применения упражнений на графическое выделение существенных признаков предметов и явлений; обеспечения возможности для обучающегося получить адресную консультацию по электронной почте по мере необходимости.

Для адаптации к восприятию инвалидами и лицами с ОВЗ с нарушениями зрения справочного, учебного, просветительского материала, предусмотренного образовательной программой Института по выбранной специальности, обеспечиваются следующие

условия: ведется адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению, обеспечивается наличие крупношрифтовой справочной информации о расписании учебных занятий; в начале учебного года обучающиеся несколько раз проводятся по зданию Института для запоминания месторасположения кабинетов, помещений, которыми они будут пользоваться; педагог, его собеседники, присутствующие представляются обучающимся, каждый раз называется тот, к кому педагог обращается; действия, жесты, перемещения педагога коротко и ясно комментируются; печатная информация предоставляется крупным шрифтом (от 18 пунктов), тотально озвучивается; обеспечивается необходимый уровень освещенности помещений; предоставляется возможность использовать компьютеры во время занятий и право записи объяснения на диктофон (по желанию обучающегося).

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с учебным планом. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.

При проведении лекционных занятий по дисциплине преподаватель использует аудиовизуальные, компьютерные и мультимедийные средства обучения Института, а также демонстрационные (презентации) и наглядно-иллюстрационные (в том числе раздаточные) материалы.

Практические занятия по данной дисциплине проводятся с использованием компьютерного и мультимедийного оборудования Института, при необходимости – с привлечением полезных Интернет-ресурсов и пакетов прикладных программ.

Лицензионное программно-информационное обеспечение	Microsoft Windows, Microsoft Office, Google Chrome, Kaspersky Endpoint Security
Современные профессиональные базы данных	1. Консультант+ 2. Справочная правовая система «ГАРАНТ».
Информационные справочные системы	1. Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Современные цифровые технологии» 2. https://elibrary.ru - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (ресурсы открытого доступа) 3. https://www.rsl.ru - Российская Государственная Библиотека (ресурсы открытого доступа) 4. https://link.springer.com - Международная реферативная база данных научных изданий Springerlink (ресурсы открытого доступа) 5. https://zbmath.org - Международная реферативная база данных научных изданий zbMATH (ресурсы открытого доступа)

12. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ АУДИТОРИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).

Учебные занятия по дисциплине проводятся в специализированной аудитории, оборудованной компьютерами, с возможностями показа презентаций. В процессе чтения лекций, проведения семинарских и практических занятий используются наглядные пособия, комплект слайдов, видеороликов.

Применение ТСО (аудио- и видеотехники, мультимедийных средств) обеспечивает максимальную наглядность, позволяет одновременно тренировать различные виды речевой деятельности, помогает корректировать речевые навыки, способствует развитию слуховой и зрительной памяти, а также усвоению и запоминанию образцов правильной речи, совершенствованию речевых навыков.

Перечень оборудованных учебных аудиторий и специальных помещений

<p>№ 502 Кабинет организации туристской деятельности, учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа</p> <ul style="list-style-type: none">- доска- стол преподавателя- кресло для преподавателя- телевизор- комплекты учебной мебели- учебно-наглядные пособия- шкаф для хранения пособий <p>Программное обеспечение: Microsoft Windows (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Microsoft Office (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Google Chrome (Свободно распространяемое ПО), Kaspersky Endpoint Security (Договор №877/ЛН от 25.05.2016).</p>
<p>№ 502 Кабинет организации туристской деятельности, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <ul style="list-style-type: none">- доска- стол преподавателя- кресло для преподавателя- телевизор- комплекты учебной мебели- учебно-наглядные пособия- шкаф для хранения пособий <p>Программное обеспечение: Microsoft Windows (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Microsoft Office (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Google Chrome (Свободно распространяемое ПО), Kaspersky Endpoint Security (Договор №877/ЛН от 25.05.2016).</p>
<p>№ 404, 511 Помещения для самостоятельной работы</p> <ul style="list-style-type: none">- комплекты учебной мебели- компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду <p>Программное обеспечение: Microsoft Windows (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Microsoft Office (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Google Chrome (Свободно распространяемое ПО), Kaspersky Endpoint Security (Договор №877/ЛН от 25.05.2016), Справочно-правовая система «Гарант» (Договор №14-ПЛДЗ/2023 от 01 декабря 2022</p>

года).
<p>№ 404</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет</p> <ul style="list-style-type: none"> - комплекты учебной мебели; - компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему. <p>Программное обеспечение:</p> <p>Microsoft Windows (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Microsoft Office (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Google Chrome (Свободно распространяемое ПО), Kaspersky Endpoint Security (Договор №877/ЛН от 25.05.2016), Справочно-правовая система «Гарант» (Договор №14-ПЛДЗ/2023 от 01 декабря 2022 года).</p>
<p>№ 401</p> <p>Актный зал для проведения научно-студенческих конференций и мероприятий</p> <ul style="list-style-type: none"> - специализированные кресла для актовых залов - сцена - трибуна - экран - технические средства, служащие для представления информации большой аудитории - компьютер - демонстрационное оборудование и аудиосистема - микрофоны <p>Программное обеспечение:</p> <p>Microsoft Windows (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Microsoft Office (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Google Chrome (Свободно распространяемое ПО), Kaspersky Endpoint Security (Договор №877/ЛН от 25.05.2016).</p>
<p>№ 515</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - стеллажи - учебное оборудование

Разработчик: Соломина И.Ю. к.ф.н.