МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ МОДУЛЬ 1

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Международный туристский бизнес

Год набора на ОПОП
2026

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Технология и организация услуг питания модуль 1» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 08.06.2017г. №516) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Ден В.Г.

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	0000000000F655EE
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области организации процесса предоставления услуг питания на предприятиях различных типов, в том числе предприятиях питания туристских и гостиничных комплексов.

Задачи освоения дисциплины:

- формирования у студента комплекса знаний об основных терминах и определениях в области предоставления услуг питания, в том числе организационно-производственных и управленческих структур, методах и формах обслуживания на предприятиях туризма;
- формирование умений по анализу затрат деятельности по организации услуг питания и проведения производственных расчетов, применения моделей поведения с потребителей туристких услуг;
- формирование навыков организации деятельности по оказанию услуг питания на предприятих туризма и навков общения при организации облсуживания в соответсвии с требованиями потребителя.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД1	Знание	основ разработки концепции и программ туристского продукта на основе современных технологий
			РД2	Умение	разрабатывать программу и концепцию продукта индустрии туризма и гостеприимства
			РД3	Навык	использования современных технологий при разработке программ и концепций туристского продукта
		ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов	РД4	Знание	методов и форм обслуживания туристов
			РД5	Умение	составлять программы обслуживания потребителей туристских услуг
			РД6	Навык	обслуживания потребителя туристских услуг различными методами и формами на основании программы

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

Воспитательные задачи	**Формирование ценностей**	**Целевые ориентиры**

Формирование гражданской позиции и патриотизма		
Воспитание уважения к истории и культуре России	Жизнь	Гуманность
Формирование духовно-нравственных ценностей		
Формирование ответственного отношения к труду	Созидательный труд	Умение работать в команде и взаимопомощь
Формирование научного мировоззрения и культуры мышления		
Развитие творческих способностей и умения решать нестандартные задачи	Достоинство	Внимательность к деталям Системное мышление Гибкость мышления Креативное мышление Инициативность
Формирование коммуникативных навыков и культуры общения		
Развитие умения эффективно общаться и сотрудничать	Взаимопомощь и взаимоуважение	Умение рефлексировать Эмоциональный интеллект Умение работать в команде и взаимопомощь Коммуникабельность Активная жизненная позиция

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина "Технология и организация услуг питания модуль 1" является важной для освоения в рамках образовательных программ, связанных со сферой туризма и гостеприимства. Общественное питания способствует решению эсоциально-экономических проблем, включая распределение продовольственных ресурсов, обеспечение населения качественным питанием, сохранение здоровья и повышение качества жизни населения, в целом.

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче-ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес-тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.В	5	4	55	18	36	0	1	0	89	Э

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код результата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Основы организации деятельности предприятий общественного питания	РД1, РД5	4	4	0	10	задания в ЭОС, терминологический диктант
2	Снабжение на предприятиях общественного питания	РД2	2	2	0	25	задания в ЭОС, проект
3	Вспомогательные службы предприятий питания	РД2	2	2	0	25	задания в ЭОС, проект
4	Производственная деятельность предприятий общественного питания	РД2, РД3	4	14	0	10	задания в ЭОС, практические задачи, проект
5	Оборудование и инвентарь на предприятиях общественного питания	РД4, РД6	2	6	0	9	задания в ЭОС, ситуационные задачи
6	Организация обслуживания потребителей	РД4, РД5, РД6	4	8	0	10	задания в ЭОС, ролевая игра, практическая задача
Итого по таблице			**18**	**36**	**0**	**89**	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Основы организации деятельности предприятий общественного питания.

Содержание темы: Предмет, цели и задачи курса. История отрасли и современный уровень ее развития.Современное состояние и перспектива развития рынка услуг питания в РФ. Основные термины, состав помещений, специфика и классификация предприятий питания по уровню и характеру предоставляемых услуг. Организационно-производственная и управленческая структуры предприятий общественного питания.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: задание по группам.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение задания в электронной образовательной среде Moodle.

Тема 2 Снабжение на предприятиях общественного питания.

Содержание темы: Функции и задачи снабжения предприятий общественного питания. Виды, источники и формы снабжения. Организация продовольственного и материально-технического снабжения: определение потребностей в объемах продовольственного и материально-технического снабжения; технологический процесс организации снабжения. Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: индивидуальное задание.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение задания в электронной образовательной среде Moodle.

Тема 3 Вспомогательные службы предприятий питания.

Содержание темы: Характеристика вспомогательных служб общественного питания (складское, тарное, ремонтное хозяйство и транспортно-экспедиционное обслуживание). Организация складского хозяйства. Состав и функциональное назначение помещений. Хранение и отпуск товара на производство.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: задание по группам.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение задания в электронной образовательной среде Moodle.

Тема 4 Производственная деятельность предприятий общественного питания.

Содержание темы: Основы планирования производственной деятельности. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания: сборники рецептуры блюд и кулинарных изделий; технологические карты (ТК), калькуляция карты (КК); технико-технологические карты (ТТК); технологические инструкции (ТИ); технические условия (ТУ). Виды меню и их характеристика. Принципы составления меню для ресторанов, баров, кафе и других типов предприятий питания. Требования к оформлению меню. Организация производственной деятельности. Виды производственных циклов. Организация работы основных и вспомогательных производственных цехов и подразделений предприятий питания. Производственный персонал предприятий питания.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: задание по группам и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение задания в электронной образовательной среде Moodle.

Тема 5 Оборудование и инвентарь на предприятиях общественного питания.

Содержание темы: Столовая посуда, приборы, столовый текстиль. Виды, назначение, профессиональные требования. Сервировка столов для различных видов приема пищи.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: задание по группам и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение задания в электронной образовательной среде Moodle.

Тема 6 Организация обслуживания потребителей.

Содержание темы: Классификация организационных форм реализации услуг питания. Характеристика форм и методов обслуживания. Технологический цикл процесса обслуживания.Организация работы с алкогольными напитками. Работа с картой блюд и картой вин. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания: метрдотель (администратор), официант, бармен, сомелье (фумелье), бариста, хостес. Особенности организации услуг питания проживающих в гостинице; иностранных туристов; потребителей в местах массового отдыха; пассажиров на транспорте.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие; практическое занятие: задание по группам и индивидуальные задания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение задания в электронной образовательной среде Moodle.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные и практические занятия, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентирвоаться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение рефератов, кейсов и сообщений по вопросам для самоконтроля, самостоятельное изучение некоторых разделов курса.

Итоговый контроль по данной дисциплине предусматривает обязательную защиту проектов предприятий общественного питания с презентационными материалами.

Защита проекта предприятия общественного питания включает представление разработанного проекта с презентационным материалом. Итоговый проект предприятия общественного питания должен быть представлен в виде отчета. Отчет должен содержать главы и подпункты, расчеты и формулы, иллюстрации (картинки, диаграммы) и таблицы. Оформление отчета по СТО ФГБОУ ВО «ВВГУ».

Требования к презентационным материалам: презентация представлена в формате Microsoft Powerpoint (pptx.) или PDF. Количество слайдов не ограничено. Цветовая палитра, оформление на выбор студентам. Обязательно на слайдах: название проекта, описание концепции/идеи, основных пунктов по проекту, выводы и заключение. Время доклада не более 5 минут, без учета вопросов.

Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применил их в ситуационной задаче повышенной сложности и предложил единственно правильное решение

Для проведения занятий лекционного типа используется курс, выполненный в электронной обучающей системе (ЭОС), соотвествующий темам лекций, представленным в РПД темам.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566365 (дата обращения: 19.05.2026).

2. Васюкова, А. Т. Технология и организация ресторанного дела : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 219 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2136705. - ISBN 978-5-16-019773-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2136705 (дата обращения: 31.05.2026)

3. Васюкова, А. Т. Организация производства в ресторанах : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 91 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18115-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/580436 (дата обращения: 15.05.2025).

4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584294 (дата обращения: 19.05.2026).

5. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2026. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=730899 (дата обращения: 20.05.2026). – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-04308-6. – Текст : электронный.

7.2 Дополнительная литература

1. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании : учебник для вузов / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 258 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18828-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585961 (дата обращения: 19.05.2026).

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585061 (дата обращения: 19.05.2026).

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К,

2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084179 (Дата обращения - 05.09.2025)

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: http://vsegost.com/Catalog/
2. ГОСТ Р 50690-2017. Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: http://vsegost.com/Catalog
3. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. URL: http://vsegost.com/Catalog/
4. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
5. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
6. Электронно-библиотечная система "УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН"
7. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: http://oaji.net/
8. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: https://www.prlib.ru/
9. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Компьютеры
- Проектор

Программное обеспечение:

- Adobe Acrobat Reader
- PDF Converter
- PDF Creator
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ МОДУЛЬ 1

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Международный туристский бизнес

Год набора на ОПОП
2026

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий
		ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ПКВ-1 «Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД 1	Знание	основ разработки концепции и программ туристского продукта на основе современных технологий	верно характеризует методологические подходы к разработке концепции и программ туристского продукта
	РД 2	Умение	разрабатывать программу и концепцию продукта индустрии туризма и гостеприимства	самостоятельно производит разработку программ и концепций
	РД 3	Навык	использования современных технологий при разработке программ и концепций туристского продукта	верно использует необходимые технологии для разработки программ и концепций
ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов	РД 4	Знание	методов и форм обслуживания туристов	верно определяет методы и формы обслуживания туристов
	РД 5	Умение	составлять программы обслуживания потребителей туристских услуг	самостоятельно составляет программы обслуживания потребителей туристских услуг
	РД 6	Навык	обслуживания потребителя туристских услуг различными методами и формами на основании программы	верно использует методы и формы обслуживания потребителя туристских услуг

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Очная форма обучения				
РД1	Знание : основ разработки концепции и программ туристского продукта на основе современных технологий	1.1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания	ЭОС Moodle	Тест
РД2	Умение : разрабатывать программу и концепцию продукта индустрии туризма и гостеприимства	1.2. Снабжение на предприятиях общественного питания	Разноуровневые задачи и задания	Проект
			ЭОС Moodle	Проект
		1.3. Вспомогательные службы предприятий питания	Разноуровневые задачи и задания	Проект
			ЭОС Moodle	Проект
		1.4. Производственная деятельность предприятий общественного питания	Разноуровневые задачи и задания	Проект
			ЭОС Moodle	Проект
РД3	Навык : использования современных технологий при разработке программ и концепций туристского продукта	1.4. Производственная деятельность предприятий общественного питания	Разноуровневые задачи и задания	Проект
			ЭОС Moodle	Проект
РД4	Знание : методов и форм обслуживания туристов	1.5. Оборудование и инвентарь на предприятиях общественного питания	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Тест
			ЭОС Moodle	Тест
		1.6. Организация обслуживания потребителей	Анализ и разбор конкретных ситуаций	Тест
			ЭОС Moodle	Тест
РД5	Умение : составлять программы обслуживания потребителей туристских услуг	1.1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания	Разноуровневые задачи и задания	Проект
			ЭОС Moodle	Проект
		1.6. Организация обслуживания потребителей	Разноуровневые задачи и задания	Проект
			ЭОС Moodle	Проект
РД6	Навык : обслуживания потребителя туристских у		Разноуровневые задачи и задания	Проект

	слуг различными методами и формами на основании программы	1.5. Оборудование и инвентарь на предприятиях общественного питания	Ролевая игра	Проект
		1.6. Организация обслуживания потребителей	Разноуровневые задачи и задания	Проект
			Ролевая игра	Проект

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство						
	Опрос	Тест	Ситуационные задания	Ролевая игра	Проект	Разноуровневые задачи и задания	Итого
Лекции	5	10				5	20
Практические занятия			8	7		10	25
Самостоятельная работа, в т.ч. в ЭОС		20				5	25
Промежуточная аттестация		10			20		30
Итого	5	40	8	7	20	20	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 Примеры тестовых заданий

1.Предприятия, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных, кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления относят к сфере

1.пищевой промышленности

2.торговли

3.общественного питания

4. услуг

2.Основная цель ресторанного бизнеса

1.организация рационального питания населения

2.получение прибыли

3.удовлетворение потребности населения в разнообразном питании

4.удовлетворение потребности во вкусной, разнообразной и здоровой пище и получении

5.прибыли

3.Комплекс качественных характеристик ресторанных услуг, включающий услуги питания, потребления и обслуживания потребителей объединяется в понятие

1.ресторанный бизнес

2.ресторанный сервис

3.ресторанный рынок

4.кейтеринг

4.Рынок услуг питания это

1.сфера предпринимательской деятельности

2.экономическая среда формирования бизнеса

3.система отношений его субьектов

4.совокупность предприятий питания различных типов

5.Система отношений в ресторанном бизнесе, при которой одна компания передает другой право пользоваться своей торговой маркой и технологиями на определенных условиях носит название

1.кейтеринг

2.франчайзинг

3.аутсорсинг

4.клининг

6.Форма организации питания, при которой обслуживание клиентов происходит не в зале предприятия, а на выезде называется

1.франчайзинг

2.аутсорсинг

3.клининг

4.кейтеринг

7.Функция ресторанного бизнеса по формированию культуры потребления, воспитания хорошего вкуса, потребительских привычек и предпочтений, сохранения лучших традиций застолья относится к

1.экономическим

2.потребительским

3.социальным

4.управленческим

8. Вид предприятия питания с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой продукции и номенклатуры предоставляемых потребителем услуг определяет его

1.тип

2.класс

3.специализацию

4.независимость

9.Совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующих качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания определяют его

1.тип

2.класс

3.специализацию

4.принадлежность к сети

10.Основополагающим фактором при определении типа предприятия питания является

1.ассортимент реализуемой кулинарной продукции и сложность изготовления

2.техническая оснащенность предприятия

3формы и методы обслуживания

4.уровень квалификации персонала

Краткие методические указания

Вопросы теста позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент демонстрирует 100% правильных ответов
4	15	Студент демонстрирует от 80 до 100% правильных ответов
3	8	Студент демонстрирует от 60 до 80% правильных ответов
2	5	Студент демонстрирует от 40 до 60% правильных ответов
1	4	Студент демонстрирует от 20 до 40% правильных ответов

5.2 Пример разноуровневых задач и заданий

Фуд-тренды 2021 года (Задание по изучениею трендов и тенденций в общественном питании)

Согласно сервису по продвижению событий на 2020 год выделены следующие тренды в сфере общественного питания:

а. Искусственное мясо

б. Домашняя еда

в. Альтернативные ингредиенты

г. Замороженные продукты

д. Безалкогольные напитки

е. Африканская кухня

ж. Фрикшейки

и. Веганское мороженое

к. Азиатские блюда

л. Холодный кофе

Рассмотрите применение этих фуд-трендов на рынок города Владивостока.

Найдите предприятия, обеспечивающие данные фуд-тренды в городе.

Краткие методические указания

Задание позволяет проверить умения применения теоретических знаний на практике.

При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент при защите работы демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций н а уровне, обозначенном темой контрольного задания; обнаруживает всестороннее, систематичес

		кое и глубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литера туру и другие информационные источники в достаточном объеме, свободно владеет профессион альной терминологией в области представленных исследований; отлично отвечает на все постав ленные вопросы.
4	15	Студент при защите работы в целом демонстрирует сформированность дисциплинарных компе тенций на уровне, обозначенном темой контрольного задания;обнаруживает систематическое и г лубокое знание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в достаточном объеме, хорошо владеет профессиональной т ерминологией в области представленных исследований; хорошо отвечает на все поставленные в опросы.
3	6	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных комп етенций, обозначенных темой контрольного ; обнаруживает определенное знание материала, и спользовал основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в недо статочном объеме, слабо владеет профессиональной терминологией в области представленных и сследований; нетвердо отвечает на все поставленные вопросы.
2	2	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных комп етенций, обозначенных темой контрольного задания; не использовал дополнительную литерат уру и другие информационные источники; слабо владеет профессиональной терминологией в об ласти представленных исследований; плохо отвечает на все поставленные вопросы.
1	0	Студент при защите работы демонстрирует неудовлетворительный уровень дисциплинарных ко мпетенций, обозначенных темой контрольного ; плохо владеет профессиональной терминологие й в области представленных исследований; не отвечает на все поставленные вопросы.

5.3 Ролевая игра

Ролевая игра «Искусство общения»

1) Студентам необходимо сформировать группы

2) Сделать материалы для подготовки и проведения деловых бесед

3) Разыграть процесс обслуживания при участии основных видов обслуживающего персонала

4) Отыграть решение конфликтной ситуации

5) Использовать практические приемы убеждения

6) Показать свои навыки делового общения

Краткие методические указания

Ролевая игра позволяет проверить качество освоения учебной дисциплины.

Необходимо разделиться на группы, выполнить условия игры. При выполнении задания следует опираться на основную и дополнительную литературу (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	7	Студенты при игре демонстрируют сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой задания ролевой игры; обнаруживают всестороннее, систематическое и глу бокое знание материала, свободно владеют профессиональной; подходят к выполнению задания с креативом.
4	3	Студенты при игре в целом демонстрируют сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой ролевой игры; обнаруживают систематическое и глубокое знание м атериала, хорошо владеют профессиональной терминологией в области представленных исследо ваний; хорошо обыгрывают свои роли.
3	2	Студенты при игре демонстрируют удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой ролевой игры; обнаруживают определенное знание материала, слабо владе ют профессиональной терминологией, не применили интересный креативных подход при выпол нении задания.
2	1	Студенты при игре демонстрируют удовлетворительный уровень дисциплинарных компетенций, обозначенных темой ролевой игры; слабо владеют профессиональной терминологией.
1	0	Студенты при игре демонстрируют неудовлетворительный уровень дисциплинарных компетенц ий, обозначенных темой ролевой игры; плохо владеют профессиональной терминологией, практ ически нет креативной составляющей при выполнении работы. Со своей ролью не справился.

5.4 Проект

1. Проектирование закусочной на 40 мест
2. Проектирование кофейни на 20 мест
3. Проектирование предприятия быстрого обслуживания на 50 мест

4. Проектирование столовой на 60 мест
5. Проектирование ресторана класса люкс на 40 мест
6. Проектирование ресторана японской кухни на 30 мест
7. Проектирование бара на 25 мест
8. Проектирование бара на 10 мест
9. Проектирование кафе-пельменной на 20 мест
10. Проектирование кафе на 40 мест

Краткие методические указания

Выполнение проекта предполагает проверку качества освоения теоретического материала, умения и навыки его применения. Задание предусматривает разработку проектов банкетных мероприятий, проводимых банкетной службой ресторана гостиницы по предложенной тематике с целью продемонстрировать свои достижения в самостоятельном освоении содержания избранных областей знаний и/или видов деятельности и способность проектировать и осуществлять целесообразную и результативную деятельность. При выполнении проекта рекомендована основная и дополнительная литература (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент при защите работы демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне, обозначенном темой проекта; обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое з нание материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие ин формационные источники в достаточном объеме, отлично отвечает на все поставленные вопрос ы.
4	15	Студент при защите работы в целом демонстрирует сформированность дисциплинарных компет енций на уровне, обозначенном темой проекта; обнаруживает систематическое и глубокое знани е материала, использовал современную основную, дополнительную литературу и другие информ ационные источники в достаточном объеме, хорошо отвечает на все поставленные вопросы.
3	10	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных комп етенций, обозначенных темой проекта; обнаруживает определенное знание материала, использов ал основную, дополнительную литературу и другие информационные источники в недостаточно м объеме, слабо отвечает на все поставленные вопросы.
2	5	Студент при защите работы демонстрирует удовлетворительный уровень дисциплинарных комп етенций, обозначенных темой проекта; не использовал дополнительную литературу и другие ин формационные источники; плохо отвечает на все поставленные вопросы.
1	2	Студент при защите работы демонстрирует неудовлетворительный уровень дисциплинарных ко мпетенций, обозначенных темой проекта; плохо владеет профессиональной терминологией в обл асти представленных исследований; не отвечает на все поставленные вопросы.

5.5 Примерные темы для опроса

1.Факторы роста рынка услуг питания гостиничных предприятий;

2.Факторы торможения рынка услуг питания гостиничных предприятий;

3.Ключевые показатели рынка общественного питания: объем, темпы роста, потребительские расходы.

4.Влияние кризиса на состояние рынка услуг питания гостиниц и других средств размещения.

5.Есть ли преимущества ресторанного бизнеса, расположенного на площадке гостиничного комплекса?

6.Какие форматы предприятий общественного питания чаще всего используются в гостиничном бизнесе? Почему?

7.Кто составляет современную клиентскую базу службы питания и напитков гостиничных предприятий?

8.Может ли служба питания гостиницы самостоятельно устанавливать в местах оказания своих услуг правила поведения для потребителей?

9. Может ли служба питания гостиницы отказать стороннему потребителю, обратившемуся к ней с намерением заказать услугу?

10.Можно ли утверждать, что в Приморском крае и г. Владивостоке созданы/создаются все условия для успешного развития услуг гостиничных предприятий?

11. Понятие «качество», виды качества.

12. Системы контроля качества в гостиничном предприятии.

13. Структура восприятия услуги гостем.

14. Критерии качества гостиничных услуг.

15. Виды стратегического управления гостиничным предприятием.

16. Финансовая стратегия гостиничного предприятия.

17. Характеристика службы персонала в униформе.

18. Формы оплаты гостиничных услуг.

19. Перечень документов, необходимых для работы портье.

20. Перечень обязанностей руководителя службы эксплуатации номерного фонда.

21. Статусы номеров, применяющиеся для их учета.

22. Особенности функционирования предприятия питания при гостинице.

23. Организация анимационных услуг в гостинице

24. Составляющие корпоративной культуры.

25. Задачи внутрипроизводственных стандартов.

26. Принципы составления должностных инструкций.

27. Организация информационных потоков гостиничного предприятия.

28. Сервисная система номеров.

29. Принцип взаимодействия гостиничных и туристских / корпоративных компаний.

30. Технологии управления персоналом.

31. Нормирование труда в гостиничном предприятии.

32. Техника безопасности на рабочем месте.

33. Методы оценки работы гостиничного персонала.

34. Безрисковые схемы работы гостиничного предприятия с туристскими компаниями.

35. Современные направления развития информационных технологий.

36. Принципы развития информационных технологий в гостиничной индустрии.

37. Внутренний маркетинг в гостиничном предприятии.

38. Технология бенчмаркинга в гостиничной индустрии.

39. Формирование конкурентного преимущества гостиничного предприятия.

40. Этапы подготовки презентации гостиницы на выставке.

41. Основные модели гостиничного бизнеса.

42. Факторы, влияющие на развитие гостиничного комплекса региона.

43. Роль MICE - мероприятий в формирования гостиничного предложения.

44. Сущность B&B технологий в исследовании гостиничного рынка.

45. Роль консалтинговых компаний в развитии гостиничного комплекса региона.

46. Особенности сегментации гостиничного рынка по туристским регионам.

47. Ответственность гостиничных предприятий за ненадлежащее предоставление услуг

48. Технология принятия туристских групп.

49. Статистические параметры в гостиничной индустрии.

50. Страхование гостей в отелях.

51. Типология управленческих решений.

52. Оперативное управление в гостиничном предприятии

53. Нормативно-правовое регулирование сертификации гостиничных услуг в России.

54. Цели сертификации.

55. Этапы сертификации.

56. Международная аттестация гостиниц.

57. Технологии управления персоналом.

58. Комплектование кадров.
59. Обучение и развитие персонала.
60. Методы оценки работы персонала.
61. Эволюция фирменного стиля гостиничного предприятия.
62. Этапы разработки фирменного стиля.
63. Требования к униформе.
64. Элементы дизайна, формирующие фирменный стиль гостиничного предприятия
65. Имиджевая реклама и паблик рилейшнз
66. Факторы формирования системы продвижения
67. Технологии прямого маркетинга в гостиничной индустрии.
68. Интернет - технологии продвижения гостиничных услуг.

Краткие методические указания

Опрос проводится после прослушивания лекции, позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	5	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	4	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной информацией , оперирует приобретенными знаниями и умениями.
3	3	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	2	Студент обнаружил удовлетворительные знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	1	Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет не владеет информацией не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.

5.6 анализ и разбор конкретных ситуаций

Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
Ассорти мясное Шампиньоны по-боярски в горшочке Шашлык из овощей Борщ «Боярский» Хлебная корзина Торт «Павлова» Хлебная корзина	Ассорти из солений Горячий салат с морепродуктам и под соусом «Песто» Салат «Атланта» Окрошка на кефире Мороженое с шоколадом Хлебная корзина	Салат из крабов Строганина из оленины Жульен из морепродуктов Салат «Цезарь» с креветкой Крем-суп сырный Мороженое с шоколадом Хлебная корзина

Краткие методические указания

Разбор ситуаций по сервировке стола в заивисимости от разработанного меню.

При подготовке к анализу и разбору ситуационных задач необходимо изучить материалы ЭОС Moodle, конспекты лекций и интерактивный лист по приборам и посуде

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	8	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	5	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в цел

		ом владеет профессиональной информацией , оперирует приобретенными знаниями и умениями.
3	2	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	1	Студент обнаружил удовлетворительные знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	0	Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет не владеет информацией не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.

5.7 Тест СЭО Moodle

1.Определите состав предметов предварительной дневной сервировки в ресторане из предложенного списка

- Тарелка мелкая столовая
- Тарелка закусочная
- Тарелка пирожковая
- Набор столовый
- Набор закусочный
- Фужер для воды
- Салфетка

2.Столовый нож при сервировке укладывают

- Справа лезвием к тарелке
- Справа лезвием от тарелки
- Слева лезвием к тарелке
- Слева лезвием от тарелки

3.Закусочная вилка укладывается при сервировке

- Справа зубчиками вверх
- Справа зубчиками вниз
- Слева зубчиками вверх
- Слева зубчиками вниз

4.Где при сервировке стола устанавливается первая рюмка?

- За центральной тарелкой слева
- За центральной тарелкой справа
- Напротив лезвия первого ножа

5.Где в классической схеме сервировки стола находится салфетка?

- На пирожковой тарелке
- На закусочной тарелке
- За центральной тарелкой
- Справа за приборами

6.На каком расстоянии от края стола устанавливают первую тарелку?

- 5 см
- 2 см
- 1 см

7.На каком минимально-допустимом расстоянии следует сервировать стол для 2 рядом сидящих гостей?

- 5- см
- 60 см
- 80 см

8.Как правильно подать меню гостю?

- В закрытом виде лично в руки
- В открытом виде лично в руки
- В закрытом виде положить на край стола

9.Определите виды банкетов, где гости едят и пьют сидя

- С полным обслуживанием
- С частичным обслуживанием
- Фуршет
- Коктейль
- Коктейль-фуршет
- Банкет-чай

10.Для определения количества столовой посуды и приборов для банкета фуршет существует норматив на одного участника

- 1/1
- 1/2
- 1/3

Краткие методические указания

Вопросы теста позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент демонстрирует 100% правильных ответов
4	15	Студент демонстрирует от 80 до 100% правильных ответов
3	8	Студент демонстрирует от 60 до 80% правильных ответов
2	5	Студент демонстрирует от 40 до 60% правильных ответов
1	4	Студент демонстрирует от 20 до 40% правильных ответов