

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
Институт цифровой экономики, управления и сервиса
Отделение СПО

УТВЕРЖДАЮ
Директор института

В.А. Трифонов
(подпись) (Ф.И.О.)
« 31 » августа 2023 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ

Специальность
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация выпускника:
Специалист по туризму и гостеприимству

Согласовано:

Начальник отделения СПО

(подпись) О.Е. Тимошенко
(Ф.И.О.)

« 31 » августа 2023 г.

Разработчик:

Преподаватель спец.дисциплин


(подпись) Петрова Т.П.
(Ф.И.О.)

« 28 » августа 2023 г.

Рассмотрено:
Предметной (цикловой) комиссией
«Туризм и гостеприимство»

Протокол № 9
от «30» августа 2023 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии


(подпись)

Яицкая Н.В.

Разработан на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования 43.02.16
«Туризм и гостеприимство»
приказ Министерства просвещения РФ от
«12» декабря 2022 г. №1100

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
1.1	Область применения рабочей программы.....
1.2	Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.....
1.3	Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.....
1.4	Перечень формируемых компетенций.....
1.5	Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.....
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
2.1	Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.....
2.2	Тематический план и содержание учебной дисциплины.....
2.3	Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.....
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ.....
3.1	Требования к материально-техническому обеспечению.....
3.2	Учебно-методическое обеспечение дисциплины.....
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....
4.1	Структура фонда оценочных средств
4.2	Рекомендации по использованию оценочных средств
5	ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ.....

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины относится к обязательной части образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.13 Организация питания на предприятии питания относится к *общефессиональным дисциплинам. Форма промежуточного контроля – экзамен, для обучающихся на базе 9 классов в 3 семестре, на базе 11 классов – 1 семестр.*

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

Уметь:

- анализировать результаты деятельности службы питания;
- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами;
- планировать потребности в материальных ресурсах: мебели, столовой посуды, приборов, столового белья, оборудования;
- разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. и на иностранном языке

Знать:

- законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания в гостиничном комплексе;
- задачи, функции, особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- нормы обслуживания, методику определения численности персонала для предоставления услуг высокого качества - методику определения потребностей

службы питания в материальных ресурсах и персонале; требования к торговым и производственным помещениям;

- правила хранения и учёта материальных ценностей;
- профессиональную терминологию службы питания на иностранном языке;

1.4 Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения, практический опыт
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
		<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.3. предприятий туризма и гостеприимства	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб	<p>Навыки: Производить координацию работы сотрудников службы предприятия туризма и</p>

		<p>гостеприимства</p> <p>Умения: Владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации)</p>
		<p>Знания: Законодательство Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства Основы трудового законодательства Российской Федерации Основы организации, планирования и контроля деятельности сотрудников Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии Оказывать первую помощь Цены на туристские продукты и отдельные туристские и дополнительные услуги Ассортимент и характеристики предлагаемых туристских услуг Программное обеспечение деятельности туристских организаций Этику делового общения Основы делопроизводства</p>
ПК 5. 1.	Принимать, регистрировать и размещать гостей	
ПК 5.3	Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества	

1.5 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины

Учебная нагрузка обучающегося всего 110 часов, в том числе:

- теоретические занятия 22 часа
- самостоятельная работа 6 часов
- в форме практической подготовки 70 часов
- в форме промежуточной аттестации 12 часов

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка по дисциплине (всего)	110
в том числе:	
теоретические занятия	22
лабораторные работы	*
практические занятия	70
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	*
практическая подготовка <i>(при наличии)</i>	*
промежуточная аттестация	12
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрено)</i>	*
Итоговая аттестация в форме Экзамена	*

Во всех ячейках со звездочкой (*) следует указать объем часов.

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Количество часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы / Уровни освоения (для не актуализированных ФГОС оставить графу «Уровни освоения»)
1	2	3	
Раздел 1	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания		
Тема 1.1 Услуги общественного питания как составляющая гостиничного комплекса	Содержание учебного материала Услуги общественного питания и её компоненты. Понятие и комплекс услуг Государственные стандарты требований к услугам питания, своевременность предоставления услуг, безопасность, экологичность Характеристика предприятий общественного питания. Основные типы и признаки: рестораны, бары, кафе, буфеты и др. Классификация предприятий общественного питания по уровню комфорта. Требования к предприятиям питания класса «люкс», «первый», «высший». Организация производства питания в гостиничном предприятии. Структура службы питания гостиницы. Функции работников службы питания Требования к персоналу и методика определения численности персонала службы питания гостиницы Правила и нормы охраны труда, техника безопасности, производственная санитария, противопожарная безопасность и личная гигиена работников службы питания	2	1,2,3,

Тема 1.2 Проектирование помещений общественного питания в гостинице	Содержание учебного материала Состав помещений предприятия общественного питания в зависимости от функционального назначения гостиницы. Нормативы планирования производственных помещений общественного питания в гостинице Проектирование торговых залов общественного питания в гостинице	2	2,3
	Практическое занятие № 1 1. Характеристика предприятий общественного питания 2. Классификация предприятий общественного питания по уровню комфорта гостиницы 3. Решение задачи по расчёту загрузки торгового зала	8	
Тема 1.3 Культура обслуживания на предприятиях общественного питания в гостинице	Содержание учебного материала Понятие «культура обслуживания» на предприятии общественного питания. Эстетика окружающая клиента, комфортность – как составляющие культуры обслуживания 2. Стили оформления торговых залов на предприятиях обслуживания питанием при гостиницах 3. Торговые помещения, столовое бельё, посуда предназначенная для предприятий общественного питания. Принципы расстановки мебели в торговом зале. Нормативы оснащённости посудой и столовым бельём 4. Ассортимент тарелок, чашек, ваз. Характеристика фарфоровой посуды 5. Стеклянная и хрустальная посуда. Виды рюмок и бокалов 6. Металлическая посуда и её предназначение: кокотница, кроншель, турка 7. Предметы инвентаря: сервировочные тележки, настольный и соусный подогреватель 8. Столовые приборы и столовое бельё: виды скатертей и салфеток, ножи, вилки	2	1,2,3,

	<p>Практическое занятие № 2</p> <p>1. Дизайн оформления торгового зала общественного питания в гостинице. Виды мебели в зависимости от класса гостиницы</p> <p>2. Классификация и характеристика посуды для подачи блюд и напитков</p> <p>3. Практическая подготовка</p>	8	
	<p>Проверочная работа</p>	4	
<p>Тема 1.4</p> <p>Обслуживание в ресторанах и барах при гостинице</p> <p>4</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Характеристика гостиничного ресторана: фешенебельный, фирменный, повседневный</p> <p>2. Виды ресторанного сервиса: русский, французский, американский сервисы, сервис геридон</p> <p>3. Правила сервировки столов, подача блюд и напитков</p> <p>4. Виды сервировки: сервировка для завтрака, обеда и ужина</p> <p>5. Характеристика и виды баров при гостинице. Оснащение бара, его продукция. Типы гостиничных баров</p> <p>6. Мини-бар сервис с гостинице, его организация</p> <p>7. Меню как документ предприятия общественного питания. Требования к составлению и оформлению меню</p> <p>8. Виды и структура меню. Характеристика меню различных видов «А ля карт», «Табльдот»</p> <p>9. Организация музыкального обслуживания и концертных программ. Сущность и виды анимационных программ: шоу-программы, варьете, мюзик-холл, концерт, тематический вечер, музыкальные программы и их характеристика</p> <p>10. Техническое обеспечение музыкально-развлекательных программ</p>	4	1,2,3,

	<p>Практическое занятие № 3 Комбинированные методы обслуживания в зависимости от класса гостиницы и ассортимента заказанных блюд Последовательность правила подачи холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков Приём заказов на обслуживание в номерах гостиницы Виды сервировки столов Виды меню. Требования к составлению и оформлению меню Деловая игра: «Анимационная программа в ресторане гостиницы» Практическа подготовка</p>	6	
<p>Тема 1.5 Обслуживание туристических групп на предприятиях общественного питания в гостинице</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Особенности обслуживания туристической группы предприятием общественного питания в гостинице 2. Организация завтраков как основной функции ресторана гостиничного предприятия. Виды завтраков, их характеристика: континентальный, расширенный, завтрак с шампанским 3. Обслуживание по типу «шведского стола». Типы шведских столов в ресторане отеля: бранч, обед-буфет, банкет 4. Буфеты при гостинице. Организация поэтажных буфетов, буфет-бар. Виды буфетного обслуживания. 5. Специфика и организация расчёта за питание при гостинице. Расчёты за питание по системе «всё включено», расчёты при индивидуальном обслуживании гостей 6. Документальное оформление отчётов, составление отчёта за прошедший день Практическое занятие № 4 1. Разработка меню «Позднего завтрака» для мини-отеля 2. Разработка меню «Континентального завтрака» для гостиницы категории 4* 3. Разработка меню «Воскресный бранч» 4. Разработка меню для тематических мероприятий 5. Составление меню туристического ваучера 6. Отработка приёма заказа с помощью Postterminala и по счёту 7. Практическая подготовка</p>	4	1,2,3,
		8	

<p>Тема 1.6 Обслуживание массовых мероприятий</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды массовых мероприятий, проводимых не предприятиях общественного питания в гостинице: банкеты, виды приёмов 2. Банкетное обслуживание. Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчёт необходимого количества официантов 3. Типы банкетов. Правила организации банкетов с полным обслуживанием, особенности организации, порядок обслуживания банкета 4. Банкеты с частичным обслуживанием официантами, фуршеты, коктейль-банкеты, банкет-горка 5. Организация чай-банкетов и кофе-пауз в ресторане гостиничного предприятия. Подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания 6. Обслуживание на предприятиях общественного питания участников дипломатических встреч и официальных приёмов. Виды дипломатических приёмов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин» 	<p>2</p>	<p>1,2,3,</p>
	<p>Практическое занятие № 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление меню банкета с полным обслуживанием официантами, с частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-коктейль, банкета-чай 2. Провести расчёт потребностей в официантах, общей длины столов, столовой посуды, приборов и столового белья для проведения конкретного вида банкета 3. Практическая подготовка 	<p>10</p>	
	<p>Проверочная работа</p>	<p>4</p>	

Тема 1.7 Обслуживание в гостиничных номерах. Роль службы Room-service в гостинице	Содержание учебного материала 1. Служба обслуживания в номерах: функции и задачи, организационная структура службы 2. Требования к персоналу службы обслуживания в номерах 3. Процесс обслуживания в номерах гостиницы. Организация работы службы room-service 4. Особенности меню room-service. Карты меню в номере. Организация вегетарианского и диетического меню, европейский завтрак 5. Сервировка стола в номере. Способы сервировки стола в гостиничном номере, подача блюд и напитков 6. Специальное оборудование в номерах. Виды оборудования используемые в room-service (настольные подогреватели, передвижные тележки)	2	1,2,3,
	Практическое занятие № 6 1. Составление карты меню room-service: вегетарианского и диетического меню 2. Роль службы room-service в гостиничном комплексе. Требования к персоналу службы обслуживания в номерах 3. Способы сервировки стола в гостиничном номере, подача блюд и напитков 4. Практическая подготовка	10	1,2,3
	Самостоятельная работа	6	

<p>Тема 1.8</p> <p>Обслуживание иностранных туристов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Организация и виды международного туризма в РФ. Классификация международного рынка туризма и гостеприимства. Законодательные акты по обслуживанию иностранных туристов</p> <p>2. Правила обслуживания иностранных туристов в гостинице. Особенности регистрации, приёма и размещения в гостинице</p> <p>3. Особенности организации питания иностранных туристов. Специфика обслуживания туристов из различных стран</p> <p>4. Кулинарные традиции национальных кухонь мира. Составление меню для иностранных туристов различных национальностей, с учётом традиций и особенностей кухни</p> <p>5. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из европейских стран (Англия, Франция, Германия, Италия, Испания)</p> <p>6. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока (ОЭА, Сирия, Ирак)</p> <p>7. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из азиатских стран (Япония, Китай, Корея)</p> <p>8. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки и Америки</p>	<p>2</p>	<p>1,2,3,</p>
	<p>Практическое занятие № 7</p> <p>1. Составление меню бизнес-ланча для туристов из европейских стран</p> <p>2. Составление меню бизнес-ланча для туристов из азиатских стран</p> <p>3. Составление меню бизнес-ланча для туристов из стран Ближнего Востока</p> <p>4. Составление меню бизнес-ланча для туристов из Америки</p> <p>5. Практическая подготовка</p>	<p>10</p>	
	<p>Контрольная работа</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 1.9</p> <p>Специальные формы обслуживания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «репинский стол» в помещениях общественного питания в гостинице</p> <p>2. Обслуживание по типу «кейтеринг». Понятие и виды услуг кейтеринга</p>	<p>2</p>	

	Практическое занятие № 8 1. Составление комплексного обеда «экспресс-зала» ресторана 2. Составление меню по обслуживанию кейтеринговых мероприятий 3. Практическая подготовка	10	
ИТОГО:		110	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

2.3 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Методические рекомендации устанавливают порядок и методику изучения теоретического и практического материала дисциплины. Методические рекомендации составляются по каждому виду учебной работы.

Для более углубленного усвоения дисциплины рекомендовано изучения законодательств по оказанию услуг общественного питания таких как

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей

2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012)

"Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования;

4. ГОСТ 50762-2009 Общественное питание. Классификация предприятий;

5. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. СанПиН 2.3.2 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов . Постановление Главного государственного врача РФ от 22 мая 2003г

7. Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах. - М.: Издательский центр «Академия», 2019.243с.

2.3.1 Методические рекомендации по теоретической части дисциплины

Теоретическая часть дисциплины направлена на формирование системы предшествует изучение дисциплин профессионального цикла:

МДК 01.01 Координация работы служб предприятия туризма и гостеприимства

МДК 01.02 Изучение основ делопроизводства

МДК 01.03 Соблюдение норм этики делового общения

Основное содержание теоретической части излагается преподавателем на лекционных занятиях, а также усваивается студентами при знакомстве с дополнительной литературой, которая предназначена для более глубокого овладения знаниями основных разделов дисциплины. Очень важным в процессе освоения дисциплины является собственное знакомство студентов с теоретическими знаниями по теме дисциплины в процессе подготовки к практическим занятиям. В качестве активных и интерактивных форм проведения занятий рекомендуется использовать профессиональные сайты .

Подобный подход способствует более полному и глубокому усвоению информации, овладению необходимыми компетенциями, приобретению практического опыта.

2.3.2 Методические рекомендации по организации практических занятий

Цель практических занятий – овладение навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой дисциплины.

В организации практических занятий реализуется принцип как самостоятельной, так и совместной деятельности. При проведении групповых практических занятий обучающиеся учатся работать в коллективе, принимать совместные решения, искать пути совместного решения практических задач. Такое проведение занятий обеспечивает контроль усвоения знаний и развитие практических навыков студентов.

Во время практических занятий студенты знакомятся с особенностями обслуживания туристической группы предприятием общественного питания в гостинице

Организацией завтраков как основной функции ресторана гостиничного предприятия.
С видами завтраков, их характеристика: континентальный, расширенный, завтрак с шампанским

С обслуживанием по типу «шведского стола». Типы шведских столов в ресторане отеля: бранч, обед-буфет, банкет

Видами массовых мероприятий, проводимых на предприятиях общественного питания в гостинице: банкеты, виды приёмов

Банкетное обслуживание. Подготовка к проведению банкета, разработка плана обслуживания, расчёт необходимого количества официантов

. Типами банкетов. Правила организации банкетов с полным обслуживанием, особенности организации, порядок обслуживания банкета

С организацией чай-банкетов и кофе-пауз в ресторане гостиничного предприятия.
Подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания

При изучении дисциплины ОП.13 Организация питания на предприятии питания студенты ориентируются на чтение специальной литературы, изучение электронных учебных пособий. Современное понимание учебного процесса и осмысление изучаемого предмета предполагает применение новых методик преподавания, в частности, применение компьютерных технологий (персональных компьютеров с доступом в интернет), дистанционного обучения, интерактивных форм занятий.

Практические занятия в большинстве своем строятся следующим образом:

- 20% занятия преподаватель дает задание студентам, объясняя в зависимости от поставленных задач методы и приемы для его выполнения;

- 70% аудиторного времени – самостоятельное решение задач студентами или коллективное выполнение упражнений и представление результатов в группе;

- 10% аудиторного времени в конце текущего занятия – анализ результатов, разбор типовых ошибок, допущенных при решении задач, подведение итогов выполнения упражнений.

Все виды работы и методики направлены на формирование у студентов устойчивых навыков профессиональной подготовки, выработку умений применения теоретических знаний в практической деятельности.

2.3.3 Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов

В рамках учебной дисциплины предусматривается как аудиторная, так и внеаудиторная самостоятельная работа студентов. Аудиторная самостоятельная работа проходит в разных формах в зависимости от тематики занятия и представляет собой выполнение индивидуальных практических заданий или заданий в малых группах (ответы на заранее заданные вопросы), ответы на вопросы во время итогового собеседования, работу с литературой и иными источниками информации.

Ведущей формой внеаудиторной самостоятельной работы студентов является поиск и анализ дополнительной информации по дисциплине ОП.13 Организация питания на предприятии питания

В процессе организации самостоятельной работы поддерживается возможность дистанционной работы с преподавателями, в ходе которой можно получить необходимую консультацию и разрешить наиболее сложные вопросы изучаемой дисциплины (модуля), скорректировать осмысление материала. Таким образом, самостоятельная работа студентов как составная часть учебной дисциплины направлена на более глубокое, осмысленное понимание материала и, как следствие, овладение необходимыми компетенциями как итог изучения дисциплины.

2.3.4 Методические рекомендации по практической подготовке студентов

Практическая подготовка по дисциплине ОП.13 « Организация питания на предприятии питания» организуется путем проведения практических работ предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при реализации дисциплины «Организация питания на предприятии питания»

1) непосредственно в ИЦЭУС НОВГУ Отделение СПО, в том числе в мастерской Гостиничное дело в **аудитории №203**, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организациях ООО «Метида-Инвест» гостиница «Волхов», ООО «ЕСКО» отель «Welkomeinn» осуществляющей деятельность по профилю ОП, в том числе ее структурном подразделении в ИЦЭУС НОВГУ Отделение СПО, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании заключенных договоров

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению дисциплины

Обязательно подробно прописывается наличие необходимого МТО по ФГОС (или с учетом ПООП), в том числе, в РП по Физической культуре.

Реализация учебной дисциплины требует наличия:

Мастерской Гостиничное дело в **аудитории №203**

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «Туризм» №313, №311,

Технические средства обучения:

Компьютер в составе: сетевой фильтр Гарнизон ЕНВ-6 1.8м 6 розеток; Блок питания Cooler Master 600w; Веб-камера А4 РК-910Н; модуль памяти DIMM 16GB 2 шт; монитор 23.8" BenQ GW2475H; корпус COOLER MASTER; твердотельный накопитель SSD M.2 2280 512GB PCIE; клавиатура Logitech K120; процессор Intel Core i7-9700 3.0 ГГц; мышь Logitech M90; материнская плата с интегрированным WIFI (договор 199/ ЕП (Т)20 - ВБ от 20.10.2020; акт приемки-передачи товара от 09.11.2020); Ноутбук /компьютер(Intel Core i7) / Ноутбук 17,3" FHD, Intel Core i7-10750H, 16Gb, 512Gb SSD, no ODD, Nvidia GTX1650Ti 4 GB,+мышь USB 1000dpi (договор 199/ ЕП (Т)20 - ВБ от 20.10.2020; акт приемки-передачи товара от 09.11.2020); Компьютерная мышь / CBR CM 410 Black, Мышь беспроводная, оптическая, 2,4 ГГц, 1000 dpi, 3 кнопки и колесо прокрутки, выключатель питания, цвет черный (договор 159/Ю от 23.10.2020); Телевизор: разрешение 4K UHD; диагональ 60" (152 см), TFT IPS; Smart TV (webOS), Wi-Fi; HDMI x3, USB x2, DVB-T2; поддержка HDR (для трансляции процессов) / Телевизор LCD 65" 4K LG в комплекте с стойкой на колесиках и кабелем HDMI (договор 199/ ЕП (Т)20 - ВБ от 20.10.2020; акт приемки-передачи товара от 09.11.2020); Проектор/Проектор Epson EB-U42 (договор 199/ ЕП (Т)20 - ВБ от 20.10.2020; акт приемки-передачи товара от 09.11.2020); Экран настенный Lumien Eco Picture (рабочая область 195x203 см) Matte White (региональное софинансирование договор 243/ЕП (Т)20-ВБ от 27.10.2020); Пилоты-удлинители / Сетевой фильтр Гарнизон ЕНВ-15 5м 6 розеток черный (договор 199/ ЕП (Т)20 - ВБ от 20.10.2020; акт приемки-передачи товара от 09.11.2020); МФУ Характеристики: А4, 20 стр / мин, 512Mb, цветное лазерное МФУ, факс, DADF, двустор. печать, USB 2.0, сетевой (Например, Canon i-SENSYS MF8550Cdn) / МФУ лазерное

Куосера M5521 cdp пусковой комплект + комплект картриджей (договор 196/ ЕП (Т)20 - ВБ от 20.10.2020; акт приемки-передачи товара от 09.11.2020); Проектор Acer S 1286N {DLP 3D, XGA, 3500lm, 20000/1, HMDI, short throw 0.6, 2.7 kg .(региональное софинансирование договор 243/ЕП (Т)20-ВБ от 27.10.2020); 1С: Предприятие.8. гостиница (договор ИТБП-001215 от 22.10.2020); Дополнительная лицензия на 20 рабочих мест /1С: Предприятие 8 ПРОФ. Клиентская лицензия на 20 рабочих мест (договор ИТБП-001215 от 22.10.2020)

Учебно-наглядные пособия: презентации по темам.

Специализированная мебель:

Офисные стулья/Кресло UP_Prestige O, ткань черная С-11 (самба) – 22шт. (договор 208/ЕП (Т) 20-ВБ от 05.11.2020); Тумба/кафедра для выступления / Мебель MON_Монолит Трибуна ТЛ 03 орех гварнери – 1шт. (договор 208/ЕП (Т) 20-ВБ от 05.11.2020); Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ Огнетушитель порошковый ОП-4 (з) АВСЕ (договор 208/ЕП (Т) 20-ВБ от 05.11.2020); Аптечка/ Аптечка универсальная ФЭСТ (полистирол) (договор 208/ЕП (Т) 20-ВБ от 05.11.2020); Офисный стол (договор 208/ЕП (Т) 20-ВБ от 05.11.2020);

в) Программное обеспечение

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература

1. Ёхина М.А. Приём, размещение и выписка гостей. – М.: Издательский центр «Академия», 2021г., 300с.
2. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г., 234 с.
3. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. – М.: Издательский центр «Академия», 2020г., 235 с.

Дополнительные источники

1. Володоманова Н.Ю., Морозов А.А. Международные стандарты обслуживания для предприятий гостиничной индустрии. -М.: Издательство «Галер», 2021г. 135 с
2. Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В. Организация гостиничного дела. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2022г., 249с.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. М.: Альфа-М-Инфра-М, 2020г. 237 с.

Журналы

«Гостиничное дело»

«Гостиница и ресторан»

Интернет-ресурсы

в) Программное обеспечение

Наименование программного продукта	Обоснование для использования (лицензия, договор, счёт, акт или иное)	Дата выдачи
Microsoft Windows 10 for Educational Use	Dreamspark (Imagine) № 370aef61-476a-4b9f-bd7c-84bb13374212	30.04.2015
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999. Node 1 year Educational Renewal License	Договор №148/ЕП(У)20-ВБ, 1С1С-200914-092322-497-674	11.09.2020
Zoom	Договор №363/20/90/ЕП(у)20-ВБ	04.06.2020
Подписка Microsoft Office 365	свободно распространяемое для вузов	-
Adobe Acrobat	свободно распространяемое	-
Zoom	свободно распространяемое	-

В обязательном порядке указывается программное обеспечение, используемое на ПК. (В использовании программного обеспечения, находящегося в свободном доступе необходимо указать лицензию, указанную на официальном сайте.

г) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Наименование ресурса	Договор	Срок договора
Профессиональные базы данных		
База данных «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru	Договор № 71/ЕП (У) 19 от 25.12. 2019	01.01.2020-31.12.2024
	Договор № 4431/05/ЕП(У)21 от 17.03.2021	31.12.2024
Справочно-правовая система КонсультантПлюс (КонсультантПлюс студенту и преподавателю) www.consultant.ru/edu/	в открытом доступе	-
Справочно-правовая система Гарант https://www.garant.ru/	в открытом доступе	-

Интернет ресурсы

<http://www.russiatourism.ru>
<http://www.hotelmaster.ru>
<http://www.hotres.ru>
<http://www.hotelline.ru>
<http://www.frontdesk.ru>
<http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
<http://hotelexecutive.ru/>
<http://service-school72.ru/>
 Каталог уборочного оборудования. Режим доступа: [http://www.moyker.ru](http://www.moyker.ru;);
 «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли. Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>
 Федерация Рестораторов и Отельеров России. Режим доступа: <http://www.frio.ru>

Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц, форма доступа: <http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>

Обучение по учебной дисциплине _____ может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий. Ссылка на дистанционный курс <http://do.novsu.ru/course/> _____.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Структура фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств состоит из двух частей:

а) открытая часть - общая информация об оценочных средствах (название оценочных средств, проверяемые компетенции, баллы, количество вариантов заданий, методические рекомендации для применения оценочных средств и пр.), которая представлена в данном документе, а также те вопросы и задания, которые могут быть доступны для обучающегося;

б) закрытая часть – фонд вопросов и заданий, которая не может быть заранее доступна для обучающихся (экзаменационные билеты, вопросы к контрольной работе и пр.) и хранится в соответствующем подразделении.

Таблица – Критерии и методы оценки результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • анализировать результаты деятельности службы питания; • определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами; • планировать потребности в материальных ресурсах: мебели, столовой посуды, приборов, столового белья, оборудования; • разрабатывать, корректировать и контролировать стандарты обслуживания и продаж; • использовать 	<p>ОК 1-9. ПК 1.1.-1.5. ПК 2.1.-2.4. ПК 2.6. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.4. ПК 4.2.</p>	<p>Методы контроля: выступление на семинаре, тестирование, практическая работа, устный опрос, самостоятельная работа, индивидуальные задания, создание и защита проекта, тестирование, устный фронтальный опрос, собеседование.</p> <p>Формы оценки результатов обучения: - накопительная система баллов, на основе которой выставляется</p>

<p>информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, в т.ч. и на иностранном языке</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • законодательные и нормативные акты о предоставлении услуг службы питания в гостиничном комплексе; • задачи, функции, особенности организации разных типов и классов, методов и форм обслуживания; • требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; • нормы обслуживания, методику определения численности персонала для предоставления услуг высокого качества - методику определения потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале; требования к торговым и производственным помещениям; 		<p>итоговая отметка;</p> <p>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>– мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения</p>
---	--	--

4.2 Рекомендации по использованию оценочных средств

Рекомендации по выполнению контрольной работы

При выполнении контрольной работы необходимо обращать внимание на правильность профессиональной терминологии, логичность и фактическую точность в формулировании ответа (в случае заданий, на которые требуется дать развернутый ответ), на последовательность в изложении материала. Ответы необходимо давать с опорой на теоретические знания, полученные во время изучения дисциплины. При использовании альтернативных источников информации, указывать их.

Критерии оценки	Кол-во вопросов	Кол-во вариантов заданий
Количество правильных ответов	10-15	5
Использование профессиональной терминологии		

Пример контрольной работы

Контрольная работа № 1

1. Факторы влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана
2. Рассчитайте количество официантов для проведения приёмов и банкетов: дипломатический приём на 100 человек; юбилей на 40 человек; свадьба на 90 человек; банкет-фуршет на 300 человек

Контрольная работа №2

1. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюда напитков. Раскройте суть убеждающей продажи
2. Банкет-фуршет: определение, назначение, краткая характеристика

Основными требованиями к контрольной работе являются:

- краткость изложения;
- логичность изложения;
- использование профессиональной терминологии;
- грамотность изложения

Оценка «зачтено» ставится, если студент:

- полностью раскрывает вопросы контрольной работы;
- правильно формулирует понятия и категории;
- умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме

Оценка «не зачтено» ставится, если:

- контрольная работа имеет большое количество существенных ошибок;
- у студента отсутствует умение правильно формулировать понятия и категории, анализировать и делать собственные выводы по данной теме

Пример тестовых вопросов

1. Подразделения, которые не входят в структуру общественного питания:

- а) банкетная служба;
- б) кейтеринговая служба;
- в) служба посыльных;
- г) обслуживание питанием в номерах;
- д) служба горничных;
- е) административно-хозяйственная служба

2. Требования которым должны отвечать услуги питания, предлагаемые в гостинице:

- а) соответствие целевому назначению;

- б) точность и своевременность предоставления услуг питания;
 - в) безопасность;
 - г) культура обслуживания;
 - д) непрерывность
3. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ – Полупансион»:
- А) континентальный;
 - б) расширенный;
 - в) английский;
 - г) шведский стол;
 - д) завтрак с шампанским

Критерии оценки теста

«отлично»	от 90% до 100% правильно выполненных заданий
«хорошо»	от 70% до 80% правильно выполненных заданий
«удовлетворительно»	от 50% до 69% правильно выполненных заданий
«неудовлетворительно»	менее 50% правильно выполненных заданий

Рекомендации по подготовке к экзамену

При подготовке к экзамену можно использовать как конспекты лекций, так и литературу, указанную в рабочей программе дисциплины, в том числе, из дополнительного списка. Разрешается также пользоваться дополнительными достоверными источниками информации, в том числе, размещенными в сети Интернет.

В каждом экзаменационном билете содержится 2 вопроса из разных тематических разделов дисциплины.

Критерии оценки	Кол-во билетов
Логичность и последовательность в изложении информации	25
Использование профессиональной терминологии	
Демонстрация теоретических знаний	
Готовность к решению практических задач	

Перечень экзаменационных вопросов

1. Взаимосвязь общественного питания и концепции гостиничного предприятия.
2. Франчайзинг в ресторанном и гостиничном бизнесе.
3. Особенности предоставления услуг общественного питания в отеле.
4. Нормативные требования к предприятиям общественного питания в отеле.
5. Сертификация услуг предприятий общественного питания в гостинице.
6. Типология предприятий общественного питания в гостинице.
7. Обслуживание туристических групп предприятиями общественного питания в отеле.
8. Организация банкетов как функция предприятий общественного питания в отеле.
9. Обслуживание участников деловых переговоров, форумов и конференций предприятиями общественного питания в ресторане.
10. Классификация предприятий общественного питания в гостинице.
11. Персонал предприятия общественного питания в отеле.
12. Должностная инструкция и требования к работникам предприятия общественного питания в отеле.
13. Разработка методов оценки соискателей на основные должности предприятия общественного питания в гостиницах.
14. Планирование персонала предприятия общественного питания в гостинице.

15. Мотивация работников предприятия общественного питания в отеле.
16. Организационная структура предприятия общественного питания в гостинице.
17. Материальная ответственность на предприятии общественного питания в отеле.
18. Системы учета, отчетности и контроля на предприятии общественного питания в гостинице.
19. Санитарно – гигиенические нормы работы предприятия общественного питания в гостинице.
20. Разработка меню и типы меню на предприятии общественного питания в отеле.
21. Технологии обслуживания постояльцев отеля предприятиями общественного питания.
22. Требования к проектированию предприятия общественного питания в отеле.

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Номер и дата распорядительного документа о внесении изменений	Дата внесения изменений	Ф.И.О. лица, ответственного за изменение	Подпись	Номер и дата распорядительного документа о принятии изменений