

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кудрявцев Максим Геннадьевич  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 21.04.2026 16:47:55  
Уникальный программный ключ:  
790a1a8df2525774421add1c50455f0e902b700

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО  
ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»  
(Университет Вернадского)**

Кафедра Территориального управления и планирования

Принято Ученым советом  
Университета Вернадского  
«28» августа 2025 г. протокол № 1



**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по образовательной деятельности  
\_\_\_\_\_ Кудрявцев М.Г.  
«28» августа 2025 г.

## **Рабочая программа дисциплины**

### **Организация питания и средств размещения**

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Профиль Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Балашиха, 2025

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

Рабочая программа дисциплины разработана к.э.н., доцентом кафедры Территориального управления и планирования Кузьминой А.А.

Рецензент: д.э.н., профессор кафедры Территориального управления и планирования Васильева И.В.

**1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций**

**1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной**

Код и наименование компетенции	Индикатор сформированности компетенции Планируемые результаты обучения
<b>Профессиональная компетенция</b>	
<b>ПК-2 Готов к реализации проектов в туристской индустрии</b>	
<p>ПК-2.1 теоретические основы и технологию разработки, продвижения и реализации туристского продукта; основные положения нормативно-правовой базы разработки, продвижения и реализации туристского продукта и туристских услуг в РФ</p>	<p><b>Знать:</b> структуру туристского продукта с акцентом на блоки «средства размещения» и «организацию питания»; ключевые нормативно-правовые акты РФ, регулирующие средства размещение и питание в туризме; знать классификацию предприятий питания; виды сервиса и культуру обслуживания клиентов в средствах размещения и организациях питания; виды меню; знать особенности составления меню в гостиницах; типы питания и виды завтраков; знать организацию производственных и технологических процессов на предприятии общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> проектировать турпродукты с интегрированными услугами размещения и питания; планировать меню в организациях питания; рассчитывать себестоимость и формировать ценовые предложения в средствах размещения и организациях питания; разрабатывать маркетинговые материалы для продвижения гостинично-ресторанных компонентов турпродукта (описание номеров, гастрономических фишек, спецпредложений); анализировать рыночные тренды (например, рост спроса на «локальную кухню» или «эко-отели») и адаптировать под них продукт;</p> <p><b>Владеть:</b> методиками проектирования турпродуктов; методами планирования меню; инструментами маркетингового анализа для разработки и продвижения гостинично-ресторанных компонентов турпродукта; методами контроля качества и безопасности услуг размещения и питания; техниками разрешения конфликтных ситуаций (претензии по размещению, качеству питания) в рамках реализации турпродукта; навыками работы с нормативно-правовой документацией.</p>
<p>ПК-2.2 использовать знания об основных этапах и технологиях разработки, продвижения и реализации турпродукта и туристских услуг при организации, реализации и обеспечении контроля</p>	<p><b>Знать:</b> этапы создания и реализации турпродукта с компонентами размещения и питания: технологии организации размещения и питания; форматы проживания (отели, хостелы, апартаменты, глэмпинги); системы питания</p>

<p>профессиональной деятельности в туристской индустрии; формировать и реализовывать программу поиска и изучения источников информации с целью определения основных параметров конкурентоспособности</p>	<p>(шведский стол, a la carte, полупансион, полный пансион, кейтеринг); технологии организации размещения и питания; механизмы реализации услуг размещения и питания; методы контроля качества услуг размещения и питания.</p> <p><b>Уметь:</b> проектировать турпродукты с блоками размещения и питания; рассчитывать себестоимость и цены услуг размещения и питания; продвигать гостинично-ресторанные компоненты турпродукта; реализовывать услуги размещения и питания;</p> <p><b>Владеть:</b> методиками проектирования турпродуктов с интегрированными блоками размещения и питания (включая составление программ пребывания, таймингов, меню); инструментами цифрового продвижения гостинично-ресторанных услуг; методами контроля качества и безопасности.</p>
<p>ПК-2.3 навыками и опытом анализа, оценки, организации деятельности по продвижению и реализации туристского продукта и туристских услуг посредством разных каналов сбыта; оценки комплектности и соответствия нормативам документационного оформления реализации конкретного турпродукта; формирования на основе принципов планирования и прогнозирования программ развития туристской индустрии. Навыками и опытом: продвижения и реализации туристского продукта в том числе на основе современных информационно коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста; организации продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг; ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов</p>	<p><b>Знать:</b> каналы сбыта туристских услуг в сегменте размещения и питания; технологии продвижения гостинично-ресторанных услуг; методы планирования и прогнозирования в гостинично-ресторанном бизнесе; принципы персонализации услуг размещения и питания; стандарты обслуживания в средствах размещения и предприятиях питания.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать эффективность каналов сбыта для услуг размещения и питания; продвигать гостинично-ресторанные услуги на рынок; планировать деятельность гостинично-ресторанного предприятия; уметь адаптировать предложения под индивидуальные требования гостей; контролировать соответствие услуг нормативам.</p> <p><b>Владеть:</b> инструментами цифрового продвижения гостинично-ресторанных услуг; технологиями продаж через разные каналы; навыками планирования и прогнозирования; методами контроля качества; инструментами персонализации услуг.</p>

## 2. Цели и место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Организация питания и средств размещения» относится к обязательной части профессиональной образовательной программы высшего образования 43.03.02 Туризм, профиль Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг.

**Цели изучения дисциплины Организация питания и средств размещения** — сформировать у обучающихся системные знания, практические умения и профессиональные компетенции, необходимые для организации, управления и повышения качества услуг питания и размещения в индустрии гостеприимства; освоить нормативно-правовую базу и технологические процессы предоставления услуг, научиться эффективно планировать и координировать работу соответствующих служб, применять

современные методы обслуживания и маркетинга, а также развивать клиентоориентированность и навыки профессионального взаимодействия с гостями и партнёрами в сфере гостиничного и туристского бизнеса.

**3. Объем учебной дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий, текущий и промежуточный контроль по дисциплине) и на самостоятельную работу обучающихся**

Вид учебной работы	6 семестр
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	5
<b>часов</b>	<b>180</b>
<b>Аудиторная (контактная) работа, часов</b>	<b>32,3</b>
в т.ч. занятия лекционного типа	16
занятия семинарского типа	16
промежуточная аттестация	0,3
<b>Самостоятельная работа обучающихся, часов</b>	<b>138,7</b>
<b>Контроль</b>	<b>9</b>
Вид промежуточной аттестации	экзамен

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций**

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Код компетенции
	всего	в том числе		
		аудиторной (контактной) работы	самостоятельной работы	
<b>Раздел 1. Основы и специфика организации питания и средств размещения</b>	<b>86</b>	16	70	ПК-2
<b>Раздел 2. Специфические особенности организации питания и средств размещения</b>	<b>84,7</b>	16	68,7	
<b>Итого за семестр</b>	<b>170,1</b>	32	-	
<b>Промежуточная аттестация</b>	9	0,3	-	
<b>ИТОГО по дисциплине</b>	<b>180</b>	32,3	<b>138,7</b>	

**4.2 Содержание дисциплины по разделам**

**Раздел 1. Основы и специфика организации питания и средств размещения**

**Перечень учебных элементов раздела:**

**Тема 1.** Особенности организации питания в гостиничных комплексах. Особенности организации питания в гостиничных комплексах: особенности организации производства в ресторанах при гостиницах, особенности организации обслуживания в ресторанах при гостиницах, виды рационов питания их краткая характеристика, применяемые формы и методы обслуживания, методы привлечения потребителей

**Тема 2.** Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных

комплексах: рестораны, кафе, поэтажные бары и их специализация, поэтажные буфеты и т.д.

**Тема 3.** Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах: структура предприятий, в зависимости от вместимости и категории гостиницы, режим работы, количество мест в залах, оборудование залов

**Тема 4.** Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля. Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля: профессиональные стандарты индустрии питания – квалификационные уровни, требования к персоналу, права, обязанности, профессиональные знания и умения и т.д.

## **Раздел 2. Специфические особенности организации питания и средств размещения.**

### **Перечень учебных элементов раздела:**

**Тема 5.** Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах: меню различных видов завтраков, меню специализированных баров, меню скомплектованных рационов, шведского стола, меню со свободным выбором блюд, меню мини-бара, меню службы room-serve, меню комплиментов и т.д.; принципы составления, особенности оформления

**Тема 6.** Шведский стол организация и технологии. Шведский стол организация и технологии: форматы шведского стола, специализированное оборудование для шведского стола, организация, обслуживание, ошибки, экономика шведского стола (лекция сопровождается просмотром видеофильма)

**Тема 7.** Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах: документы для организации питания иностранных туристов, особенности организации питания индивидуальных туристов, групп туристов, особенности питания различных народов мира.

**Тема 8.** Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve: технология обслуживания в номерах, специализированное оборудование для обслуживания в номерах, особенности подачи блюд, уборки использованной посуды при обслуживании в номерах, назначение службы room-serve, оборудование для службы roomserve, помещения для службы roomserve, персонал для службы roomserve и организация его работы, организация обслуживания мини-бара.

## **5. Оценочные материалы по дисциплине**

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

### **6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины**

#### **6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине**

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц, режим доступа
1	Методические указания по изучению дисциплины

#### **6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины**

##### **Основная литература:**

1. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и

гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513643>

2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532803>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>

#### **Дополнительная литература:**

1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511182>

2. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532924>

3. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514810>

4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513831>

#### **6.3 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение**

##### **Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы**

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией, пролонгирован с 26.02.2025 сроком на 5 лет

2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно

3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно

4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/>  
Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021

5. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ
6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgunh.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

**Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Система дистанционного обучения Moodle [www.portfolio.rgunh.ru](http://www.portfolio.rgunh.ru) (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната.
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017). Бессрочный.
4. Образовательный интернет – портал Университета Вернадского (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение**

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. [linuxmint.com](https://linuxmint.com/) <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgunh.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014) собственность университета.
4. Официальная страница ФГБОУ ВО МСХ РФ «Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского» <https://vk.com/rgunh.ru> (свободно распространяемое)
5. Портал ФГБОУ ВО МСХ РФ «Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского» (свободно распространяемое) <https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

**6.4 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения**

**6.4 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения**

Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (поточная). Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д.50, каб. 129 Площадь помещения 118,1 кв.м № по технической инвентаризации 140, этаж 1
Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), для проведения групповых консультаций и индивидуальной работы обучающихся с педагогическими работниками, для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная мебель, доска меловая. Мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, каб. 125 Площадь помещения 51,6 кв.м № по технической инвентаризации 136, этаж 1
Помещение для самостоятельной работы. Персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, читальный зал Площадь помещения 497,4 кв. м. № по технической инвентаризации 177, этаж 1

<p>Помещение для самостоятельной работы. Специализированная мебель, персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.</p>	<p>143900, Московская область, г. Балашиха, ул. Юлиуса Фучика д.1, каб. 320 Площадь помещения 49,7 кв. м. № по технической инвентаризации 313, этаж 3</p>
<p>Учебная аудитория для учебных занятий обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Специализированная мебель. Автоматизированное рабочее место для инвалидов-колясочников с коррекционной техникой и индукционной системой ЭлСис 290; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей со стационарным видеоувеличителем ЭлСис 29 ON; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с портативным видеоувеличителем ЭлСис 207 CF; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с читающей машиной ЭлСис 207 CN; Аппаратный комплекс с функцией видеоувеличения и чтения для слабовидящих и незрячих пользователей ЭлСис 207 OS.</p>	<p>143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, каб. 105 Площадь помещения 52,8 кв. м. № по технической инвентаризации 116, этаж 1</p>

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО  
ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**  
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и  
промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**Организация питания и средств размещения**

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Профиль Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг

Квалификация Бакалавр

Форма обучения очно-заочная

Балашиха 2025 г.

## 1. Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Готов к реализации проектов в туристской индустрии	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<p><b>знать:</b> структуру туристского продукта с акцентом на блоки «средства размещения» и «организацию питания»; ключевые нормативно-правовые акты РФ, регулирующие средства размещение и питание в туризме; знать классификацию предприятий питания; виды сервиса и культуру обслуживания клиентов в средствах размещения и организациях питания; виды меню; знать особенности составления меню в гостиницах; типы питания и виды завтраков; знать организацию производственных и технологических процессов на предприятии общественного питания.</p> <p><b>уметь:</b> проектировать турпродукты с блоками размещения и питания; рассчитывать себестоимость и цены услуг размещения и питания; продвигать гостинично-ресторанные компоненты турпродукта; реализовывать услуги размещения и питания;</p> <p><b>владеть:</b> инструментами цифрового продвижения гостинично-ресторанных услуг; технологиями продаж через разные каналы; навыками планирования и прогнозирования; методами контроля качества; инструментами персонализации услуг.</p>
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<p><b>Знает твердо:</b> структуру туристского продукта с акцентом на блоки «средства размещения» и «организацию питания»; ключевые нормативно-правовые акты РФ, регулирующие средства размещение и питание в туризме; <b>знает твердо</b> классификацию предприятий питания; виды сервиса и культуру обслуживания клиентов в средствах размещения и организациях питания; виды меню; <b>знает твердо</b> особенности составления меню в гостиницах; типы питания и виды завтраков; знать организацию производственных и технологических процессов на предприятии общественного питания.</p> <p><b>Умеет уверенно:</b> проектировать турпродукты с блоками размещения и питания; рассчитывать себестоимость и цены услуг размещения и питания; продвигать гостинично-ресторанные компоненты турпродукта; реализовывать услуги размещения и питания;</p> <p><b>Владеет уверенно:</b> инструментами цифрового продвижения гостинично-ресторанных услуг; технологиями продаж через разные каналы; навыками планирования и прогнозирования; методами контроля качества; инструментами персонализации услуг.</p>
	<b>Высокий (отлично)</b>	<p><b>Имеет сформировавшееся систематические знания:</b> о структуре туристского продукта с акцентом на блоки «средства размещения» и «организацию питания»; о ключевых нормативно-правовых актов РФ, регулирующие средства размещение и питание в туризме; имеет сформировавшееся систематические знания о классификации предприятий питания; о видах сервиса и культуры обслуживания клиентов в средствах размещения и организациях питания; о видах меню; об особенностях</p>

		<p>составления меню в гостиницах; о типах питания и видах завтраков; имеет сформировавшееся систематические знания об организации производственных и технологических процессов на предприятии общественного питания.</p> <p><b>Имеет сформировавшееся систематическое умение:</b> проектирования турпродуктов с блоками размещения и питания; рассчитывать себестоимость и цены услуг размещения и питания; продвигать гостинично-ресторанные компоненты турпродукта; реализовывать услуги размещения и питания;</p> <p><b>Показал сформировавшееся систематическое владение:</b> инструментами цифрового продвижения гостинично-ресторанных услуг; технологиями продаж через разные каналы; навыками планирования и прогнозирования; методами контроля качества; инструментами персонализации услуг.</p>
--	--	---

## 2. Описание шкал оценивания

### 2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового) *	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение реферата	не выполнен	Цель и задачи реферата достигнуты частично. Актуальность темы реферата определена неубедительно. В реферате выявлены значительные отклонения от требований методических указаний.	Цель и задачи выполнения реферата достигнуты. Актуальность темы реферата подтверждена. Реферат выполнен с незначительными отклонениями от требований методических указаний.	Цель написания реферата достигнута, задачи решены. Актуальность темы исследования корректно и полно обоснована. Реферат выполнен согласно требованиям.
Выполнение проверочной работы	не выполнена или более 50% заданий решены неправильно	Решено более 50% заданий, но менее 70%	Решено более 70% заданий, но есть ошибки	все задания решены без ошибок
Итоговое тестирование	не выполнено или более 50% заданий выполнены неправильно	Выполнено более 50% всех заданий, но менее 70%	Выполнено более 70% заданий, но есть ошибки	все задания выполнены без ошибок

\* Студенты, показавшие уровень усвоения ниже порогового, не допускаются к промежуточной аттестации по дисциплине.

**2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (зачет и экзамен в виде итогового теста, курсовая работа)**

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутой (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение итоговых тестов (не менее 15 вопросов на вариант)	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Примерная тематика рефератов**

1. Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека
2. История организации услуг питания.
3. Классификация ПОП
4. Классификация предприятий питания по ассортименту продукции.
5. Классификация предприятий питания по форме обслуживания.
6. Классификация предприятий питания по характеру торгово-производственной деятельности.
7. Методы, типы и формы обслуживания на ПОП
8. Технологическое проектирование и организация деятельности ПОП
9. Инновационные технологии в организации услуг питания
10. Техника обслуживания в ресторане.
11. Технологии организации услуг питания.

**ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

- 1. Служба ... — осуществление контроля за номерным фондом гостиницы, ведя картотеку по занятости номеров и наличию свободных мест, и выполняет функции информационного центра:**
  - а) Портъе +
  - б) Бронирования
  - в) Приема
- 2. Предприятия, в которых есть условия для переработки сырья, производства полуфабрикатов, обеденной, кулинарной и кондитерской продукции и реализация ее населению:**
  - а) Доготовочные заведения
  - б) Заведения, имеющие законченный цикл производства +
  - в) Заготовочные заведения
- 3. Согласно санитарным нормам, в организациях общественного питания проводится генеральная уборка и дезинфекция не реже:**
  - а) Одного раза в полгода
  - б) Одного раза в неделю
  - в) Одного раза в месяц +

**4. Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары:**

- а) Бар +
- б) Столовая
- в) Чайная

**5. Избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью:**

- а) Осаждение
- б) Эмульгирование
- в)

Экстракция

+

### **ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К УСТНОМУ ОПРОСУ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ**

1. Объективные условия и важнейшие факторы, определяющие развитие услуг питания в российском обществе.
2. Эволюция предприятий общественного питания в России:
3. Современное состояние рынка услуг питания в России.
4. Основные подходы к классификации предприятий ОП.
5. Ресторан. Классификация ресторанов.
6. Концепция пункта общественного питания: основные подходы.
7. Эстетическая культура ресторанного сервиса.
8. Факторы, влияющие на составление плана инвестиционных мероприятий.
9. Бизнес-планирование в организации ПОП.
10. Маркетинговые мероприятия при организации ПОП.
11. Рекламная деятельность в сфере организации услуг питания. Основные виды рекламных мероприятий.
12. PR мероприятия в сфере услуг питания. Программа работы с клиентами.
13. Основные виды ресторанного обслуживания.
14. Инновационные формы предоставления сервисных услуг в ресторане.
15. Кейтеринг: внутренний, внешний, социальный, разъездной.
16. Организация летних площадок.
17. Виды официальных приемов, особенности организации.
18. Виды меню и их специфика.
19. Винная карта.
20. Оформление меню.
21. Меню как реклама.
22. Меню и ценовая политика.
23. Классифицируйте напитки в ресторанной кухне.
24. Какова характеристика и подача холодных напитков собственного производства (квас, морс)?
25. Охарактеризуйте горячие напитки.
26. Назовите правила заваривания и подачи чая.
27. Назовите национальные способы подачи кофе.
28. Воспроизведите технологию приготовления какао и шоколада, каковы требования к качеству?

### **ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ**

1. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности.

2. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность.
3. Блюда ресторанной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок
4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.
5. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка.
6. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты).
7. Профессиональная культура работников предприятий общественного питания.
8. Влияние обработки на качество готовой продукции.
9. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
10. Основные принципы подбора персонала ПОП.
11. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
12. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов. Классификация ресторанной продукции.
13. Термины и определения в общественном питании.
14. Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
15. Правила профессионального поведения персонала предприятия общественного питания.
16. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
17. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
18. Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.
19. Профессиональные и корпоративные кодексы в сфере оказания услуг питания.
20. Особенности оказания услуг питания иностранным туристам.
21. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.
22. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
23. Содержание профессиограммы «бармен».
24. Содержание профессиограммы «метрдотель».
25. Содержание профессиограммы «шеф-повар».
26. Содержание профессиограммы «сомелье».
27. Содержание профессиограммы «официант».
28. Содержание профессиограммы «менеджер ресторана».
29. Основы столового этикета.
30. Основы профессиональной сервировки.
31. Основные правила подачи блюд.
32. Этапы качественного обслуживания.
33. Особенности оказания услуг питания иностранным туристам.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине «Организация питания и средств размещения»**

Задания закрытого типа – 2 мин. на ответ, задания открытого типа – 5 мин. на ответ

№ п/п	Задание	Варианты ответов	Верный ответ или № верного ответа	Формируемая компетенция
<b>Задания закрытого типа</b>				
1.	Какое стандартное время доставки заказа в номер в отелях 4-5 звёзд?	а) 10-15 минут б) 20-30 минут в) 40-60 минут г) 60-90 минут	б)20-30 минут	ПК-2
2.	Какой инвентарь не является обязательным при доставке заказа в номер?	а) Поднос/тележка б) Приборы (нож, вилка, ложка) в) Счёт/чек г) Подставка для приборов	г)Подставка для приборов	ПК-2
3.	Как называется дополнительная плата (10-15 %) за обслуживание, включаемая в счёт?	а) Налог на роскошь б) Сервисный сбор (service charge) в) Плата за доставку г) Бонус персоналу	б)Сервисный сбор (service charge)	ПК-2
4.	Что обязательно должно быть отражено в меню помимо названий блюд?	а) Скидки на блюда б) История блюда в) Вес порции и цена г) Список используемых продуктов	в) Вес порции и цена	ПК-2
<b>Задания открытого типа</b>				
№ п/п	Вопрос	Ответ (составлен в виде предложения)	Формируемая компетенция	
1.	Как называется формат питания в гостинице, при котором блюда готовятся на открытой кухне в присутствии гостей?	Кулинарное шоу	ПК-2	
2.	Назовите тип предприятия питания в гостинице, ориентированный на бизнес-гостей и предлагающий деловые обеды с ускоренным сервисом.	Бизнес-кафе	ПК-2	
3.	Как называется формат питания, при котором гости платят фиксированную сумму и могут брать любые блюда из предложенного ассортимента без ограничений?	Шведский стол	ПК-2	
4.	Какой тип предприятия питания в отеле обычно работает круглосуточно и предлагает лёгкие закуски, напитки и кофе?	Лобби-бар	ПК-2	
5.	Какой документ устанавливает порядок приёма, хранения и	Положение о складском учёте	ПК-2	

	списания продуктов на складе службы питания?		
6.	Какой документ фиксирует результаты ежедневных проверок качества блюд перед подачей гостям?	Журнал бракеража	ПК-2
7.	Как называется меню, в котором каждое блюдо предлагается по отдельной цене, а гость свободно выбирает любые позиции?	А-ля карт	ПК-2
8.	Какой документ регламентирует время выполнения заказа, стандарты подачи и правила взаимодействия персонала при обслуживании в номерах?	Регламент по обслуживанию в номерах	ПК-2
9.	Какой тип меню предполагает единый комплексный обед или ужин по фиксированной цене с ограниченным выбором блюд в каждой категории?	Табльдот	ПК-2
10.	Какой тип меню предлагает блюда, характерные для определённой национальной кухни (например, итальянской, японской)?	Этническое меню	ПК-2
11.	Как именуется меню, в котором блюда подаются последовательно по заранее утверждённому плану без выбора для гостя?	Дегустационное меню	ПК-2