

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.03.2026 21:23:50
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf160794f88e4c5b12f5eb89c29cbfd76d39954d7



**Образовательное частное учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»
(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)**

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора
международного института
туризма и гостеприимства
_____/Посаженников А.Ю.
«23» декабря 2025 г.

Рабочая программа дисциплины

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА

**Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
(уровень бакалавриат)**

**Направленность/профиль:
«Менеджмент в индустрии гостеприимства»**

Формы обучения: очная

Рабочая программа дисциплины «Организация работы службы питания и банкетинга». Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): «Менеджмент в индустрии гостеприимства». Т. Л. Мищенко /. – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова. – 24с.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515 (Редакция с изменениями N 1456 от 26.11.2020); Профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 N 37395).

Разработчики: Т. Л. Мищенко, доцент, к. э. н.

Ответственный рецензент: О. М. Кирилук, кандидат экономических наук, доцент кафедры менеджмента, маркетинга и коммерции ФГБОУ ВО «ОмГУПС», заместитель директора по учебной работе ИМЭКа
(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Ответственный рецензент В. С. Берebesов, генеральный директор ООО «Триумф отель»

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостиничного дела 19.12.2025 г., протокол № 3

Заведующий кафедрой _____ / А.Ю. Посаженников

Согласовано от Библиотеки _____ / О. Е. Стёпкина

Раздел 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организация работы службы питания и банкетинга» является – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основных принципах функционирования службы питания и банкетинга в гостиничных предприятиях, координирования деятельности службы и овладение технологическими навыками организации процесса предоставления питания гостям отеля и банкетного обслуживания.

Задачи:

- дать теоретические знания о функционировании службы питания и банкетинга, специфике работы подразделения гостиничного предприятия;
- сформировать представление о технологиях, обеспечивающих деятельность службы питания и банкетинга в гостиничном предприятии;
- выработать технологические навыки организации процесса предоставления питания гостям отеля и банкетного обслуживания, предоставления услуги Room-service гостям гостиничного предприятия.

Раздел 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
ПК-2	Способен планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-2.1. Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения ПК-2.2. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПК-2.3. Владеет навыками планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Раздел 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация работы службы питания и банкетинга» изучается в 5 семестре, относится к Блоку Б.1 «Дисциплины (модули)», «Часть, формируемая участниками образовательных отношений», «Элективные дисциплины», образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): Менеджмент в индустрии гостеприимства.

Раздел 4. Объем (трудоемкость) дисциплины (общая, по видам учебной работы, видам промежуточной аттестации)

Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

на очной форме обучения

з.е.	Итого	Лекции	Практические занятия	Курсовое проектирование	Самостоятельная работа	Текущий контроль	Контроль, промежуточная аттестация
5 семестр							
3	108	16	16		72		4 Зачет

Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Разделы / Темы	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Текущий контроль	Контроль, промежуточная аттестация	Всего часов
5 семестр						
Тема 1. Служба питания и банкетинга, ее функции, особенности и роль в деятельности гостиничного предприятия.	1	1	4			6
Тема 2. Структура службы питания и банкетинга и ее место в структуре гостиницы. Взаимодействие службы питания и банкетинга с другими службами гостиницы.	1	1	4			6
Тема 3. Стандарты обслуживания в работе службы питания и банкетинга: виды и особенности внедрения	1	1	4			6
Тема 4. Виды услуг питания в гостиничном предприятии и методы обслуживания гостей. Особенности меню.	1	1	4			6
Тема 5. Организация услуги Room-service в гостинице и особенности ее предоставления. Специфика меню.	1	1	4			6
Тема 6. Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню.	1	1	4			6
Тема 7. Организация работы службы питания и банкетинга по обслуживанию VIP-клиентов гостиницы	1	1	4			6
Тема 8. Технология работы службы питания и банкетинга с иностранными гостями в гостинице	1		4			5
Тема 9. Специфика работы баров в гостиничных комплексах. Обслуживание мини-баров в номерах.		1	4			5
Тема 10. Банкетинг и банкеты: определение, назначение, классификация.	1	1	4			6
Тема 11. Особенности	1	1	4			6

банкетного обслуживания с частичным и полным обслуживанием официантами.						
Тема 12. Технология работы службы питания и банкетинга с постоянными гостями гостиницы.	1	1	4			6
Тема 13. Технология работы с жалобами и претензиями в службе питания и банкетинга.	1	1	4			6
Тема 14. Специфика работы службы питания и банкетинга по обслуживанию корпоративных мероприятий. Кейтеринг.	1		4			5
Тема 15. Организация расчетов с гостями в службе питания и банкетинга.		1	4			5
Тема 16. IT-технологии в деятельности службы питания и банкетинга.	1	1	4			6
Тема 17. Требования к сотрудникам службы питания и банкетинга. Мотивация персонала службы питания и банкетинга.	1	1	4			6
Тема 18. Обеспечение качества обслуживания и контроля выполнения стандартов обслуживания в службе питания и банкетинга.	1	1	4			6
Зачет					4	4
Итого по дисциплине	16	16	72		4	108

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела/темы	Содержание темы
1	Тема 1. Служба питания и банкетинга, ее функции, особенности и роль в деятельности гостиничного предприятия.	Сущность и место СПиР в гостинице. Основные функции СПиР в гостинице: организация питания гостей во время проживания в отеле, предоставление завтраков, обедов и ужинов. Организация обслуживания в номерах. Организация банкетов. Обслуживание мини-баров. Организация Кейтеринга.
2	Тема 2. Структура службы питания и банкетинга и ее место в структуре гостиницы. Взаимодействие службы питания и банкетинга с другими службами гостиницы.	Организационная структура службы приема и банкетинга. Сотрудники службы приема и банкетинга: руководитель службы, администратор зала, шеф-повар, повара, официанты, бармены и т.д. Режим работы службы, график работы сотрудников.

3	Тема 3. Стандарты обслуживания в работе службы питания и банкетинга: виды и особенности внедрения	Стандарты обслуживания: поведенческие, технологические, корпоративные. Порядок внедрения стандартов и организация контроля за их исполнением. Проверка по системе «тайный гость».
4	Тема 4. Виды услуг питания в гостиничном предприятии и методы обслуживания гостей. Особенности меню.	Виды услуг питания в гостиницах: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, все включено в стоимость. Обслуживание по меню со свободным выбором блюд. Организация обслуживания с использованием различных методов. Обслуживание проживающих по различному меню завтраков: континентальный, европейский, расширенный, американский, английский и др.
5	Тема 5. Организация услуги Room-service в гостинице и особенности ее предоставления. Специфика меню.	Особенности обслуживания в номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Специфика меню.
6	Тема 6. Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню.	Требования к сервировке стола при обслуживании гостей. Виды сервировки. Особые требования к сервировке столов при банкетах. Меню. Особенности составления, правила составления, требования. Виды меню.
7	Тема 7. Организация работы службы питания и банкетинга по обслуживанию VIP-клиентов гостиницы	VIP-клиенты и специфика их обслуживания. Требования к организации питания VIP-клиентов. Технологии обслуживания VIP-клиентов. Инструкции для персонала отеля по работе с VIP-клиентами. Стандарты обслуживания VIP-клиентов.
8	Тема 8. Технология работы службы питания и банкетинга с иностранными гостями в гостинице	Специфика работы с иностранными гостями. Особенности обслуживания иностранных гостей. Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов. Требования к персоналу, обслуживающему иностранных гостей. Стандарты обслуживания иностранных гостей.
9	Тема 9. Специфика работы баров в гостиничных комплексах. Обслуживание мини-баров в номерах.	Бары при гостиничном комплексе: виды, назначение. Специфика работы персонала в барах. Требования по организации продажи алкогольных напитков в РФ. Наполнение мини-баров в номерах. Организация обслуживания и проверки мини-баров. Стандарты обслуживания. Чек-листы.
10	Тема 10. Банкетинг и банкеты: определение, назначение, классификация.	Виды банкетов: фуршет, банкет-чай, прием-коктейль, смешанные (комбинированные) банкеты, неофициальные банкеты. Прием заказов на банкетное обслуживание. Правила подачи банкетных блюд.
11	Тема 11. Особенности банкетного	Банкет с полным и частичным обслуживанием

	обслуживания с частичным и полным обслуживанием официантами.	официантами: определение, назначение, отличительные особенности и характеристика. Расчет количества обслуживающего персонала, необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Составление меню банкета.
12	Тема 12. Технология работы службы питания и банкетинга с постоянными гостями гостиницы.	Программы лояльности для постоянных гостей. Принципы поощрения и стимулирования постоянных гостей. Карты лояльности для постоянных клиентов. Участие гостиничного предприятия в совместных программах лояльности с предприятиями туристической индустрии. Стандарты обслуживания постоянных гостей.
13	Тема 13. Технология работы с жалобами и претензиями в службе питания и банкетинга.	Стандарты и обучение персонала работе с жалобами клиентов. Методы урегулирования жалоб. Качество работы с жалобами клиентов. Возмещение порчи имущества ресторана. Стандарты работы с жалобами клиентов. Стандарт поведения при возмещении порчи имущества ресторана. Чек-листы.
14	Тема 14. Специфика работы службы питания и банкетинга по обслуживанию корпоративных мероприятий. Кейтеринг.	Специфика обслуживания корпоративных мероприятий. Договоры с корпоративными клиентами по обслуживанию конференций, форумов, банкетов. Обслуживание MICE-мероприятий, продажа бизнес-пакетов с услугами питания в гостинице. Особенности организации кейтеринга. Стандарты обслуживания для службы питания и банкетинга по работе с корпоративными клиентами.
15	Тема 15. Организация расчетов с гостями в службе питания и банкетинга.	Наличный и безналичный расчет. Оформление расчетных документов, прием денежных средств. Процедура оплаты услуг питания гостями отеля. Стандарт для сотрудников службы питания и банкетинга по расчетам с гостями. Чек-листы
16	Тема 16. IT-технологии в деятельности службы питания и банкетинга.	Автоматизация работы службы питания и банкетинга. CRM-системы для службы питания и банкетинга. Взаимодействие с организациями по обслуживанию ПК. Привлечение компаний по оказанию услуг информационного аутсорсинга.
17	Тема 17. Требования к сотрудникам службы питания и банкетинга. Мотивация персонала службы питания и банкетинга.	Подбор сотрудников для службы питания и банкетинга. Квалификационные требования к сотрудникам службы питания и банкетинга. Должностные инструкции. Особенности заключения трудового договора. График работы сотрудников службы питания и банкетинга.
18	Тема 18. Обеспечение качества обслуживания и контроля выполнения стандартов обслуживания в службе питания и банкетинга.	Создание системы контроля качества обслуживания гостей в отеле. Проверка контроля знаний сотрудниками стандартов обслуживания. Аттестация: первичная, текущая, итоговая. Коучинг.

Занятия семинарского типа (Практические занятия)

Общие рекомендации по подготовке к практическим занятиям. При подготовке к работе во время проведения занятий практического типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний. Предварительная подготовка к учебному занятию практического типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач занятия.

Работа во время проведения занятия практического типа включает несколько моментов: а) консультирование обучающихся преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач; б) самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Тема 1. Служба питания и банкетинга, ее функции, особенности и роль в деятельности гостиничного предприятия.

1. Анализ СПиБ в гостиничных предприятиях в России и РФ: специфика, особенности.
2. Организация обслуживания в номерах. Организация банкетов. Обслуживание мини-баров.
3. Организация Кейтеринга.
4. Анализ ситуаций, связанных с организацией питания в гостиничных предприятиях.

Тема 2. Структура службы питания и банкетинга и ее место в структуре гостиницы.

Взаимодействие службы питания и банкетинга с другими службами гостиницы.

1. Анализ организационной структуры службы приема и банкетинга в гостиничных предприятиях.
2. Анализ отзывов туристов и конкретных ситуаций.
3. Режим работы службы, график работы сотрудников.

Тема 3. Стандарты обслуживания в работе службы питания и банкетинга: виды и особенности внедрения

1. Анализ стандартов обслуживания: поведенческие, технологические, корпоративные.
2. Проверка по системе «тайный гость» на предприятиях.
3. Анализ ситуаций.

Тема 4. Виды услуг питания в гостиничном предприятии и методы обслуживания гостей. Особенности меню.

1. Анализ видов услуг питания в гостиницах региона: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, все включено в стоимость.
2. Анализ ситуаций.
3. Анализ меню в ресторанах при гостиничных комплексах.

Тема 5. Организация услуги Room-service в гостинице и особенности ее предоставления. Специфика меню.

1. Правила обслуживания гостей в номерах.
2. Анализ конкретных ситуаций в гостиничных предприятиях.
3. Анализ специального оборудования, столовой посуды и приборов. Специфика меню.

Тема 6. Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню.

1. Виды сервировки. Требования к сервировке стола при обслуживании гостей.
2. Анализ конкретных ситуаций по сервировке стола.

3. Особенности составления меню, правила составления, требования.
4. Анализ меню ресторанов гостиничных предприятий.

Тема 7. Организация работы службы питания и банкетинга по обслуживанию VIP-клиентов гостиницы

1. Инструкции для персонала отеля по работе с VIP-клиентами.
2. Анализ конкретных ситуаций.
3. Стандарты обслуживания VIP-клиентов.

Тема 8. Технология работы службы питания и банкетинга с иностранными гостями в гостинице

1. Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов: требования, ограничения, приоритет.
2. Анализ конкретных ситуаций. Групповая дискуссия.
3. Стандарты обслуживания иностранных гостей.

Тема 9. Специфика работы баров в гостиничных комплексах. Обслуживание мини-баров в номерах.

1. Анализ работы баров при гостиничных комплексах в России и за рубежом.
2. Требования по организации продажи алкогольных напитков в РФ: анализ требований законодательства.
3. Стандарты обслуживания. Анализ конкретных ситуаций. Чек-листы.

Тема 10. Банкетинг и банкеты: определение, назначение, классификация.

1. Анализ предложений по организации банкетов в гостиничных предприятиях региона.
2. Прием заказов на банкетное обслуживание. Анализ ситуаций.
3. Правила подачи банкетных блюд.

Тема 11. Особенности банкетного обслуживания с частичным и полным обслуживанием официантами.

1. Расчет количества обслуживающего персонала, необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья.
2. Анализ конкретных ситуаций.
3. Составление меню банкета.

Тема 12. Технология работы службы питания и банкетинга с постоянными гостями гостиницы.

1. Анализ программ лояльности для постоянных гостей в гостиничных предприятиях
2. Анализ конкретных ситуаций.
3. Стандарты обслуживания постоянных гостей.

Тема 13. Технология работы с жалобами и претензиями в службе питания и банкетинга.

1. Анализ отзывов туристов по организации питания в гостиничных предприятиях России и за рубежом.
2. Анализ конкретных ситуаций.
3. Методы урегулирования жалоб. Чек-листы.

Тема 14. Специфика работы службы питания и банкетинга по обслуживанию корпоративных мероприятий. Кейтеринг.

1. Анализ предложений гостиничных предприятий региона по обслуживанию MICE-

мероприятий, продаже бизнес-пакетов с услугами питания в гостинице.

2. Анализ конкретных ситуаций.

3. Стандарты обслуживания для службы питания и банкетинга по работе с корпоративными клиентами.

Тема 15. Организация расчетов с гостями в службе питания и банкетинга.

1. Оформление расчетных документов, прием денежных средств.

2. Анализ конкретных ситуаций.

3. Чек-листы.

Тема 16. IT-технологии в деятельности службы питания и банкетинга.

1. Анализ современных CRM-систем для службы питания и банкетинга в гостиничных предприятиях России и за рубежом.

2. Предложения компаний по оказанию услуг информационного аутсорсинга.

3. Анализ конкретных ситуаций.

Тема 17. Требования к сотрудникам службы питания и банкетинга.

Мотивация персонала службы питания и банкетинга.

1. Квалификационные требования для сотрудников для службы питания и банкетинга.

2. Анализ должностных инструкций и трудовых договоров. Анализ конкретных ситуаций.

3. График работы сотрудников службы питания и банкетинга.

Тема 18. Обеспечение качества обслуживания и контроля выполнения стандартов обслуживания в службе питания и банкетинга.

1. Проверка контроля знаний сотрудниками стандартов обслуживания.

2. Анализ конкретных ситуаций на гостиничных предприятиях по системе «тайный гость».

Раздел 5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Наряду с чтением лекций и проведением занятий семинарского типа неотъемлемым элементом учебного процесса является *самостоятельная работа (сокращённо- СР)*. При самостоятельной работе достигается конкретное усвоение учебного материала, развиваются теоретические способности, столь важные для успешной подготовки и защиты выпускной работы студента. Формы самостоятельной работы, обучающихся могут быть разнообразными. Самостоятельная работа обучающихся включает: изучение литературы, изучение, оценку, обсуждение и рецензирование публикуемых статей; ответы на контрольные вопросы; решение задач; самотестирование. Выполнение всех видов самостоятельной работы увязывается с изучением конкретных тем.

Самостоятельная работа

Наименование разделов\ тем	Виды занятий для самостоятельной работы
Тема 1. Служба питания и банкетинга, ее функции, особенности и роль в деятельности гостиничного предприятия.	- усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений
Тема 2. Структура службы питания и банкетинга и ее место в структуре гостиницы. Взаимодействие службы	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем,

питания и банкетинга с другими службами гостиницы.	таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 3. Стандарты обслуживания в работе службы питания и банкетинга: виды и особенности внедрения	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 4. Виды услуг питания в гостиничном предприятии и методы обслуживания гостей. Особенности меню.	- работа в помещениях, оснащенных специальным лабораторным и иным оборудованием, компьютерами и иным оборудованием; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 5. Организация услуги Room-service в гостинице и особенности ее предоставления. Специфика меню.	- выполнение выпускной квалификационной работы. - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 6. Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню.	- усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 7. Организация работы службы питания и банкетинга по обслуживанию VIP-клиентов гостиницы	- усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 8. Технология работы службы питания и банкетинга с иностранными гостями в гостинице	- усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 9. Специфика работы баров в гостиничных комплексах. Обслуживание мини-баров в номерах.	- усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 10. Банкетинг и банкеты: определение, назначение, классификация.	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 11. Особенности банкетного обслуживания с частичным и полным	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей,

обслуживанием официантами.	тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 12. Технология работы службы питания и банкетинга с постоянными гостями гостиницы.	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 13. Технология работы с жалобами и претензиями в службе питания и банкетинга.	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 14. Специфика работы службы питания и банкетинга по обслуживанию корпоративных мероприятий. Кейтеринг.	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 15. Организация расчетов с гостями в службе питания и банкетинга.	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 16. IT-технологии в деятельности службы питания и банкетинга.	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 17. Требования к сотрудникам службы питания и банкетинга. Мотивация персонала службы питания и банкетинга.	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 18. Обеспечение качества обслуживания и контроля выполнения стандартов обслуживания в службе питания и банкетинга.	- участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;

5.1. Примерная тематика эссе¹

1. Драйвер дохода: как ресторан в гостинице может стать её визитной карточкой.
2. Почему «шведский стол» умирает, а гастрономический опыт становится новой нормой?
3. Банкет — это логистика, театр и психология одновременно: что на самом деле организует менеджер по банкетам?
4. Можно ли сделать завтрак «точкой роста» лояльности гостя?
5. От «комплексного обеда» к «персонализированному меню»: как гостиничное питание становится умным.
6. Кто важнее на банкете: шеф-повар или координатор? О балансе кухни и сервиса.
7. Эко, локально, без глютена: как гостиничные рестораны адаптируются к запросам нового

¹ Перечень тем не является исчерпывающим. Обучающийся может выбрать иную тему по согласованию с преподавателем.

потребителя.

8. Банкет без стресса: как правильно продать, организовать и «закрыть» мероприятие, чтобы гость захотел вернуться.

9. Почему 80% успеха банкета решаются за 48 часов до начала — и как этого добиться.

10. F&B в малой гостинице: когда кухня — не расход, а конкурентное преимущество.

11. Цифровое меню, онлайн-бронирование столиков, безналичная оплата: технологии в F&B — удобство или потеря атмосферы?

12. Между кухней и номером: как организовать room service, который не разорит гостиницу, но удивит гостя.

13. Банкет для 20 и фуршет для 200: в чём разница в подходе к организации?

14. Как превратить деловой обед в событие, которое запомнят?

15. F&B и экономическая безопасность: как предотвратить потери при работе с продуктами, посудой и наличными.

5.2 Примерные задания для самостоятельной работы

Наименование разделов\ тем	Тип заданий для самостоятельной работы
Тема 1. Служба питания и банкетинга, ее функции, особенности и роль в деятельности гостиничного предприятия.	Составьте таблицу «Роль службы питания в гостиничном бизнесе»: доход, имидж, удержание гостей, связь с другими службами. Приведите примеры для гостиниц разного уровня (3* и 5*).
Тема 2. Структура службы питания и банкетинга и ее место в структуре гостиницы. Взаимодействие службы питания и банкетинга с другими службами гостиницы.	Разработайте схему взаимодействия службы питания с бухгалтерией и кухней при организации банкета на 50 человек.
Тема 3. Стандарты обслуживания в работе службы питания и банкетинга: виды и особенности внедрения	Создайте стандарт обслуживания для официанта в ресторане гостиницы (встреча гостя, подача блюд, реакция на запросы, прощание). Укажите временные рамки и формулировки.
Тема 4. Виды услуг питания в гостиничном предприятии и методы обслуживания гостей. Особенности меню.	Сравните три формата питания (à la carte, шведский стол, комплексный обед) по критериям: стоимость, персонал, скорость, опыт гостя. Разработайте фрагмент меню для каждого.
Тема 5. Организация услуги Room-service в гостинице и особенности ее предоставления. Специфика меню.	Составьте меню room service для гостиницы среднего уровня (до 10 позиций): завтрак, ланч, ужин, напитки. Учтите технологичность, сроки доставки и упаковку.
Тема 6. Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню.	Подготовьте визуальную схему сервировки стола для завтрака «континенталь» и обеда «по меню». Подпишите расположение посуды, столовых приборов, салфеток.
Тема 7. Организация работы службы питания и банкетинга по обслуживанию VIP-клиентов гостиницы	Разработайте пакет VIP-обслуживания в ресторане гостиницы: персональный официант, закрытая зона, приветственный напиток, персонализированное меню.
Тема 8. Технология работы службы питания и банкетинга с иностранными гостями в гостинице	Создайте многоязычную карточку меню (русский/английский/китайский) с указанием аллергенов, вегетарианских/веганских блюд и национальных особенностей (например, халал).

Тема 9. Специфика работы баров в гостиничных комплексах. Обслуживание мини-баров в номерах.	Составьте инструкцию для housekeeping по проверке и пополнению мини-бара: контрольные точки, порядок учёта, действия при повреждении упаковки.
Тема 10. Банкетинг и банкеты: определение, назначение, классификация.	Классифицируйте 5 типов банкетов (свадьба, корпоратив, фуршет, гала-ужин, кофе-брейк). Укажите цели, формат, типичную продолжительность и ключевые особенности.
Тема 11. Особенности банкетного обслуживания с частичным и полным обслуживанием официантами.	Сравните два сценария обслуживания: официанты подают блюда (полное) vs. гости подходят к фуд-станциям (частичное). Оцените по затратам, персоналу, впечатлению гостей.
Тема 12. Технология работы службы питания и банкетинга с постоянными гостями гостиницы.	Разработайте «профиль постоянного гостя» в ресторане: любимые блюда, аллергии, предпочтения по напиткам. Опишите, как информация используется при его приходе.
Тема 13. Технология работы с жалобами и претензиями в службе питания и банкетинга.	Составьте алгоритм действий официанта/менеджера при жалобе на: – холодное блюдо, – волос в еде, – неправильный счёт. Включите фразы извинения, решение, компенсацию.
Тема 14. Специфика работы службы питания и банкетинга по обслуживанию корпоративных мероприятий. Кейтеринг.	Разработайте предложение кейтеринга для корпоративного клиента: формат (кофе-брейк / бизнес-ланч), меню, оборудование, логистика, цена за человека.
Тема 15. Организация расчетов с гостями в службе питания и банкетинга.	Составьте инструкцию по оплате в ресторане гостиницы: – оплата наличными/картой, – оплата по счёту гостиничного номера, – корпоративный счёт. Учтите требования ФЗ и онлайн-каассу.
Тема 16. IT-технологии в деятельности службы питания и банкетинга.	Проведите анализ трёх систем управления F&B (например, iiko, R-Keeper, 1С:Ресторан). Сравните по функциям: учёт, онлайн-заказы, аналитика, интеграция с PMS.
Тема 17. Требования к сотрудникам службы питания и банкетинга. Мотивация персонала службы питания и банкетинга.	Разработайте систему мотивации официантов: – фиксированная часть, – бонус за продажи (доп. блюда, вино), – нематериальная мотивация («лучший сотрудник месяца») Обоснуйте справедливость и эффективность.
Тема 18. Обеспечение качества обслуживания и контроля выполнения стандартов обслуживания в службе питания и банкетинга.	Создайте чек-лист «Тайного гостя» для ресторана гостиницы (10 пунктов): чистота, время подачи, знание меню, внешний вид персонала, реакция на замечания.

Раздел 6. Оценочные и методические материалы по образовательной программе (фонд оценочных средств) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

6.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по учебной дисциплине

В процессе освоения учебной дисциплины для оценивания сформированности требуемых компетенций используются оценочные материалы (фонды оценочных средств), представленные в таблице

Индикаторы компетенций в соответствии с основной образовательной программой	Типовые вопросы и задания	Примеры тестовых заданий
ПК-2 Способен планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса		
ПК-2.1.	П. 6.2 настоящей рабочей программы дисциплины	П. 6.3 настоящей рабочей программы дисциплины
ПК-2.2.	П. 6.2 настоящей рабочей программы дисциплины	П. 6.3 настоящей рабочей программы дисциплины
ПК-2.3.	П. 6.2 настоящей рабочей программы дисциплины	П. 6.3 настоящей рабочей программы дисциплины

6.2. Типовые вопросы и задания

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Служба питания и банкетинга, ее функции, особенности и роль в деятельности гостиничного предприятия.
2. Структура службы питания и банкетинга и ее место в структуре гостиницы.
3. Взаимодействие службы питания и банкетинга с другими службами гостиницы.
4. Стандарты обслуживания в работе службы питания и банкетинга: виды и особенности внедрения
5. Виды услуг питания в гостиничном предприятии и методы обслуживания гостей. Особенности меню.
6. Организация услуги Room-service в гостинице и особенности ее предоставления. Специфика меню.
7. Сервировка стола при обслуживании гостей. Меню.
8. Организация работы службы питания и банкетинга по обслуживанию VIP-клиентов гостиницы
9. Технология работы службы питания и банкетинга с иностранными гостями в гостинице
10. Специфика работы баров в гостиничных комплексах.
11. Обслуживание мини-баров в номерах.
12. Банкетинг и банкеты: определение, назначение, классификация.
13. Особенности банкетного обслуживания с частичным и полным обслуживанием официантами.
14. Технология работы службы питания и банкетинга с постоянными гостями гостиницы.
15. Технология работы с жалобами и претензиями в службе питания и банкетинга.
16. Специфика работы службы питания и банкетинга по обслуживанию корпоративных мероприятий.
17. Кейтеринг.
18. Организация расчетов с гостями в службе питания и банкетинга.
19. IT-технологии в деятельности службы питания и банкетинга.

20. Требования к сотрудникам службы питания и банкетинга. Мотивация персонала службы питания и банкетинга.

21. Обеспечение качества обслуживания и контроля выполнения стандартов обслуживания в службе питания и банкетинга.

6.3 Примерные тестовые задания

Полный банк тестовых заданий для проведения компьютерного тестирования находятся в электронной информационной образовательной среде и включает более 60 заданий из которых в случайном порядке формируется тест, состоящий из 20 заданий.

Компетенции	Типовые вопросы и задания
ПК-2	<ol style="list-style-type: none">1. К функциям сотрудника службы питания и банкетинга относятся:<ol style="list-style-type: none">а) прием и размещение гостей в отеле;б) выполнение просьб гостей;в) смена белья в номерах;г) проверка чистоты уборки номеров;д) предоставление услуги Room-service.2. Без дополнительной оплаты гостям должны быть предоставлены следующие виды услуг (вычеркните лишнее):<ol style="list-style-type: none">а) вызов «скорой помощи»;б) пользование мини-баром;в) доставка в номер корреспонденции по ее получении;г) предоставление кипятка;д) предоставление одного комплекта посуды и столовых приборов;е) предоставление иголок и ниток;ж) пользование медицинской аптечкой;з) предоставление тапочек по просьбе гостя.3. При каком виде банкетов все блюда подаются гостям в обнос:<ol style="list-style-type: none">а) банкет-фуршет;б) банкет-коктейль;в) банкет-чай;4. Какая рюмка не ставится на стол при сервировке банкета с полным обслуживанием официантами:<ol style="list-style-type: none">а) рейнвейная;б) лафитная;в) коньячная.5. Банкеты, которые проводят «стоя»:<ol style="list-style-type: none">а) дипломатический прием;б) банкет- чай;в) кофе-брейк;г) банкет-фуршет;д) банкет-коктейль;е) банкет с частичным обслуживанием официантами.

6.4 Оценочные шкалы

6.4.1. Оценивание текущего контроля

Целью проведения текущего контроля является достижение уровня результатов обучения в соответствии с индикаторами компетенций.

Текущий контроль может представлять собой письменные индивидуальные задания, состоящие из 5/3 вопросов или в форме тестовых заданий по изученным темам до проведения

промежуточной аттестации. Рекомендованный планируемый период проведения текущего контроля за 6/3 недели до промежуточной аттестации.

Шкала оценивания при тестировании

Оценка	Критерии выставления оценки
Зачтено	Количество верных ответов в интервале: 71-100%
Не зачтено	Количество верных ответов в интервале: 0-70%

Шкала оценивания на зачете, рубежном контроле

Оценка	Критерии выставления оценки
Зачтено	Студент должен: - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
Не зачтено	Студент демонстрирует: - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

6.4.2. Оценивание самостоятельной письменной работы (контрольной работы, эссе)

При оценке учитывается:

1. Правильность оформления.
2. Уровень сформированности компетенций.
3. Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
4. Уровень знания фактического материала в объеме программы.
5. Логика, структура и грамотность изложения письменной работы.
6. Полнота изложения материала (раскрытие всех вопросов)
7. Использование необходимых источников.
8. Умение связать теорию с практикой.
9. Умение делать обобщения, выводы.

Шкала оценивания контрольной работы и эссе

Оценка	Критерии выставления оценки
Зачтено	Студент должен: - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
Не зачтено	Студент демонстрирует: - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины;

	<ul style="list-style-type: none"> - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.
--	---

6.4.3. Оценивание ответов на вопросы и выполнения заданий промежуточной аттестации

При оценке знаний учитывается уровень сформированности компетенций:

1. Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
2. Уровень знания фактического материала в объеме программы.
3. Логика, структура и грамотность изложения вопроса.
4. Умение связать теорию с практикой.
5. Умение делать обобщения, выводы.

Шкала оценивания на экзамене, зачете с оценкой

Оценка	Критерии выставления оценки
Отлично	Обучающийся должен: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний программного материала; - исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; - правильно формулировать определения; - продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой; - уметь сделать выводы по излагаемому материалу.
Хорошо	Обучающийся должен: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать достаточно полное знание программного материала; - продемонстрировать знание основных теоретических понятий; - достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал; - продемонстрировать умение ориентироваться в литературе; - уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
Удовлетворительно	Обучающийся должен: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
Неудовлетворительно	Обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"> - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

Шкала оценивания на зачете

Оценка	Критерии выставления оценки
«Зачтено»	Обучающийся должен: уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; продемонстрировать прочное, достаточно полное усвоение знаний программного материала; продемонстрировать знание основных теоретических понятий; правильно формулировать определения; последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой; уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Не зачтено»	Обучающийся демонстрирует: незнание значительной части программного материала; не владение понятийным аппаратом дисциплины; существенные ошибки при изложении учебного материала; неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумение делать выводы по излагаемому материалу.

6.4.4. Тестирование

Критерии оценивания тестирования

Оценка	Шкала
Отлично	Количество верных ответов в интервале: 85-100%
Хорошо	Количество верных ответов в интервале: 71-84%
Удовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 65-70%
Неудовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 0-64%
Зачтено	Количество верных ответов в интервале: 65-100%
Не зачтено	Количество верных ответов в интервале: 0-64%

6.5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания сформированных компетенций в соответствии с ООП

Качество знаний характеризуется способностью обучающегося точно, структурированно и уместно воспроизводить информацию, полученную в процессе освоения дисциплины, в том виде, в котором она была изложена в учебном издании или преподавателем.

Умения, как правило, формируются на занятиях семинарского типа. Задания, направленные на оценку умений, в значительной степени требуют от обучающегося проявления стереотипности мышления, т.е. способности выполнить работу по образцам, с которыми он работал в процессе обучения. Преподаватель же оценивает своевременность и правильность выполнения задания.

Навыки - это умения, развитые и закрепленные осознанным самостоятельным трудом. Навыки формируются при самостоятельном выполнении студентом практико-ориентированных заданий, моделирующих решение им производственных, социокультурных и правовых задач в соответствующей области профессиональной деятельности, как правило, при выполнении домашних заданий, курсовых проектов (работ), научно-исследовательских работ, прохождении практик, при работе индивидуально или в составе группы и т.д. При этом студент поставлен в условия, когда он вынужден самостоятельно (творчески) искать пути и средства для разрешения поставленных задач, самостоятельно планировать свою работу и анализировать ее результаты, принимать определенные решения в рамках своих полномочий, самостоятельно выбирать аргументацию и нести ответственность за проделанную работу, т.е. проявить владение навыками. Взаимодействие с преподавателем осуществляется

периодически по завершению определенных этапов работы и проходит в виде консультаций. При оценке владения навыками преподавателем оценивается не только правильность решения выполненного задания, но и способность (готовность) обучающегося решать подобные практико-ориентированные задания самостоятельно (в перспективе за стенами вуза) и, главным образом, способность обучающегося обосновывать и аргументировать свои решения и предложения.

Устный опрос - это процедура, организованная как специальная беседа преподавателя с группой обучающихся (фронтальный опрос) или с отдельными студентами (индивидуальный опрос) с целью оценки сформированности у них основных понятий и усвоения учебного материала.

Тесты являются простейшей формой контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин. Тест может предоставлять возможность выбора из перечня ответов; один или несколько правильных ответов; частота тестирования определяется преподавателем.

Практические занятия - особая форма сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы обучающимся на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает:

индивидуальные выступления обучающихся с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы, фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы, решение задач и упражнений по образцу.

Раздел 7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение обучающимся учебной дисциплины предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров и практических занятий. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программой учебной дисциплины. Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университета. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа. С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку: знакомит с новым учебным материалом; разъясняет учебные элементы, трудные для понимания; систематизирует учебный материал; ориентирует в учебном процессе.

С этой целью: внимательно прочитайте материал предыдущей лекции; ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции; внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради; запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции; постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке; узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время,

ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач занятия.

Самостоятельная работа. Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Подготовка к зачету, экзамену. К зачету, экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, приносят не слишком удовлетворительные результаты. При подготовке к зачету обратите внимание на защиту практических заданий на основе теоретического материала. При подготовке к экзамену по теоретической части выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

7.1. Методические рекомендации по написанию эссе

Эссе – (от французского *essai* – опыт, набросок) жанр научно-публицистической литературы, сочетающей подчеркнуто-индивидуальную позицию автора по конкретной проблеме.

Главными особенностями, которые характеризуют эссе, являются следующие положения:

- Небольшой объем (4–6 страниц), с оформленным списком литературы и сносками на ее использование.
- собственная позиция обязательно должна быть аргументирована и подкреплена авторитетными точками зрения и базироваться на фундаментальной науке.
- стиль изложения – научно-исследовательский, требующий четкой, последовательной и логичной системы доказательств; может отличаться образностью, оригинальностью, афористичностью, свободным лексическим составом языка.
- исследование ограничивается четкой, лаконичной проблемой с выявлением противоречий и разрешением этих противоречий в данной работе.

7.2. Методические рекомендации по использованию кейсов

Кейс-метод (Casestudy) – метод анализ реальной жизненной ситуации, описание которой одновременно отражает не только какую-либо практическую проблему, но и актуализирует определенный комплекс знаний, который необходимо усвоить при разрешении данной проблемы. При этом сама проблема не имеет однозначных решений.

Кейс как метод оценки компетенций должен удовлетворять следующим требованиям:

- соответствовать четко поставленной цели создания;
- иметь междисциплинарный характер;
- иметь достаточный объем первичных и статистических данных;
- иметь соответствующий уровень сложности, иллюстрировать типичные ситуации, иметь актуальную проблему, позволяющую применить разнообразные методы анализа при поиске решения, иметь несколько решений.

Кейс-метод оказывает содействие развитию умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации. Он развивает такие квалификационные характеристики, как способность к проведению анализа и диагностики проблем, умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение общаться, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, которая поступает в вербальной и невербальной форме.

7.3. Требования к компетентностно-ориентированным заданиям для демонстрации выполнения профессиональных задач

Компетентностно-ориентированное задание – это всегда практическое задание,

выполнение которого нацелено на демонстрацию доказательств наличия у обучающихся сформированных компетенций необходимых для будущей профессиональной деятельности.

Компетентностно-ориентированные задания бывают разных видов:

- Направленные на использование в качестве источника знаний различных электронных, печатных документов и изданий, образовательных мультимедийных продуктов, неперIODических изданий (научно-популярной, производственной, официально-документальной (нормативной), политической, информационной литературы) в качестве источника знаний;

- Сконцентрированные на умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, развитие умений искать, анализировать, сопоставлять и оценивать содержащуюся в различных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего, представлять результаты исследования, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий, участвовать в дискуссии.

- Связанные с умением самостоятельно определять цели и составлять планы, осознавая приоритетные и второстепенные задачи, для достижения данного умения, уметь описать ситуацию и указать свои намерения, уметь обосновать идеальную (желаемую) ситуацию, уметь назвать противоречия между идеальной и реальной ситуацией, уметь формулировать задачи, соответствующие цели работы, уметь предлагать способы убедиться в достижении цели, уметь обосновать достижимость цели и назвать риски, уметь предлагать стратегию достижения цели на основе анализа альтернативы.

- Развивающие умение самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать учебную и самостоятельную работу с учетом предварительного планирования; использовать различные ресурсы для достижения целей; выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, выделять и аргументировать возможность использовать освоенные в ходе работы умения в других видах деятельности, анализировать результаты работы с точки зрения жизненных планов на будущее.

Раздел 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

2. Куценок, Е. Ю. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания: конспект лекций / Е. Ю. Куценок, А. А. Калмыкова. — Сочи: Сочинский государственный университет, 2021. — 68 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/150370.html>

Дополнительная литература

1. Маслова, Е. Л. Международный культурный обмен и деловые коммуникации: практикум / Е. Л. Маслова, В. А. Коленова. — 4-е изд. — Москва: Дашков и К, 2024. — 127 с. — ISBN 978-5-394-05622-2. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144235.html>

2. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129202.html>

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Интернет-ресурсы,

Организация безопасности и сотрудничества в Европе: <http://www.osce.org/>

Организация Объединенных наций: <http://www.un.org/>

Организация по Безопасности и Сотрудничеству в Европе: www.osce.org

Совет Европы: <http://www.coe.int>

ЮНЕСКО: <http://www.unesco.org>

современные профессиональные базы данных,

Всемирная организация здравоохранения: <http://www.who.ch/>

Всемирная торговая организация: www.wto.org

Европейский парламент: <http://www.europarl.eu.int>

Европейский Союз: <http://europa.eu.int>

Международная организация труда: <http://www.ilo.org>

информационно-справочные и поисковые системы

ЭБС «IPRsmart» <http://www.iprbookshop.ru>

Справочная правовая система «КонсультантПлюс»: <http://www.con-sultant.ru>

8.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

8.1.1. Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

В Университете имеются специализированные аудитории для проведения занятий по информационным технологиям.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Университета.

8.1.2. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Комплект лицензионного программного обеспечения

Операционная система «Атлант» - Atlant Academ от 24.01.2024 г. (бессрочно)

Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition договор-оферта № Tr000941765 от 16.10.2025 г.

Программное обеспечение «Мираполис» система вебинаров - Лицензионный договор №107/06/24-к от 27.06.2024 (Спецификация к Лицензионному договору №107/06/24-к от 27.06.2024, от 27.06.2024 г., срок действия с 01.07.2024 по 01.07.2026 г.)

Электронная информационно-образовательная среда «1С: Университет» договор от 10.09.2018 г. №ПРКТ-18281 (бессрочно)

Система тестирования Indigo лицензионное соглашение (Договор) от 07.11.2018 г. №Д-54792 (бессрочно)

Информационно-поисковая система «Консультант Плюс» - Договор №МИ-ВИП-79717-56/2022 (бессрочно)

Электронно-библиотечная система IPRsmart лицензионный договор от 01.09.2024 г. №11652/24С (срок действия до 31.08.2027 г.)
 Научная электронная библиотека eLIBRARY лицензионный договор SCIENC INDEX № SIO - 3079/2025 от 28.01.2025 г. (срок действия до 03.02.2026 г.)

Программное обеспечение отечественного производства:

Операционная система «Атлант» - Atlant Academ от 24.01.2024 г. (бессрочно)
 Электронная информационно-образовательная среда «1С: Университет» договор от 10.09.2018 г. №ПРКТ-18281 (бессрочно)
 Система тестирования Indigo лицензионное соглашение (Договор) от 07.11.2018 г. №Д-54792 (бессрочно)
 Информационно-поисковая система «Консультант Плюс» - Договор №МИ-ВИП-79717-56/2022 (бессрочно)
 Электронно-библиотечная система IPRsmart лицензионный договор от 01.09.2024 г. №11652/24С (срок действия до 31.08.2027 г.)
 Научная электронная библиотека eLIBRARY лицензионный договор SCIENC INDEX № SIO - 3079/2025 от 28.01.2025 г. (срок действия до 03.02.2026 г.)

8.1.3. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости, но не реже одного раз в год.

8.1.4. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Раздел 9. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<p><u>Оборудование:</u> специализированная мебель (мебель аудиторная (12 столов, 24 стульев, доска аудиторная навесная), стол преподавателя, стул преподавателя. <u>Технические средства обучения:</u> персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран).</p>
Помещение для самостоятельной работы	Специализированная мебель (9 столов, 9 стульев), персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета