

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель направления

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

А.Е. Гаврилова

(инициалы, фамилия)



(подпись)

«14» мая 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация питания в гостиницах»
(Наименование дисциплины)

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург– 2021

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц.,к.э.н
(должность, уч. степень, звание)

 10.05.2021
(подпись, дата)

А.Е. Гаврилова
(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«12» мая 2021 г, протокол № 10

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н.,проф.
(уч. степень, звание)

 14.05.2021
(подпись, дата)

К.В. Лосев
(инициалы, фамилия)

Ответственный за ОП ВО 43.03.03(01)


доц.,к.э.н.
(должность, уч. степень, звание)

 14.05.2021
(подпись, дата)

А.Е. Гаврилова
(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

доц.,к.п.н.,доц.
(должность, уч. степень, звание)

 14.05.2021
(подпись, дата)

И.М. Евдокимов
(инициалы, фамилия)

Аннотация

Дисциплина «Организация питания в гостиницах» входит в образовательную программу высшего образования по направлению подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности «Организация гостиничных услуг». Дисциплина реализуется кафедрой «№62».

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника следующих компетенций:

ОПК-2 «Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

ОПК-3 «Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности»

ПК-5 «Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией питания в гостиницах, видах и методах обслуживания, технологиями производственной и сервисной деятельности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: *лекции, практические занятия/ семинары, самостоятельная работа обучающегося.*

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Язык обучения по дисциплине «русский».

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Цели преподавания дисциплины - *получение студентами необходимых знаний умений и навыков в области организации питания в гостиницах, технологий производственной и сервисной деятельности; знать нормы и правила общения в коллективе, методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности. Представление возможности студентам развить и продемонстрировать навыки в области сервисной деятельности.*

1.1. Дисциплина входит в состав обязательной части образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО).

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.3.1 знать методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.У.1 уметь определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.3.1 знать отечественные и международные стандарты, в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-5.У.3 уметь организовать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина может базироваться на знаниях, ранее приобретенных обучающимися при изучении следующих дисциплин:

- «Учебная практика»,
- «Правоведение»,
- «Экономика».
- «Менеджмент в профессиональной деятельности»,
- «Маркетинг в профессиональной деятельности»,
- «Организация и технологии гостиничной деятельности»,
- «Современные технологии клиентоориентированного сервиса».

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и могут использоваться при изучении других дисциплин:

- «Управление персоналом»,
- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Тренинг персонала в гостиничном сервисе»,
- «Технологии ресторанной деятельности»,
- «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»,
- «Организация обслуживания лиц с ОВ».
- «Преддипломная практика».

3. Объем и трудоемкость дисциплины

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам
		№5
1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)	3/ 108	3/ 108
Из них часов практической подготовки	11	11
Аудиторные занятия, всего час.	51	51
в том числе:		
лекции (Л), (час)	17	17
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	34	34
лабораторные работы (ЛР), (час)	-	-
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)	-	-
экзамен, (час)	54	54
Самостоятельная работа, всего (час)	3	3
Вид промежуточной аттестации: зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.**)	Экз.	Экз.

Примечание: ** кандидатский экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий.
Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы, темы дисциплины, их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ) (час)	ЛР (час)	КП (час)	СРС (час)
Семестр 5					
Раздел 1 Организация питания в средствах размещения					
Тема 1.1 Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства	2	4			
Тема 1.2 Классификация предприятий . питания	2	4			
Тема 1.3 Этапы технологического цикла производства	2	6			
Тема 1.4 Продукция общественного питания.	2	4			
Тема 1.5 Услуги общественного питания. Методы, формы, прогрессивные технологии обслуживания	3	4			1
Тема 1.6 Служба питания средства размещения	2	4			1
Тема 1.7 Особенности обслуживания иностранных туристов	2	4			1
Тема 1.8 Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	2	4			
Итого в семестре:	17	34			3
Итого	17	34	0	0	3

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий.

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание разделов и тем лекционного цикла

Номер раздела	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
Раздел 1 Организация питания в средствах размещения	Тема 1.1 Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Коммерческая деятельность в общественном питании – принципы и условия ее эффективности. Особенности предприятий питания средств размещения. Определение экономической эффективности технологической подготовки производства. Определение затрат предприятия питания. <i>Демонстрация слайдов.</i>
	Тема 1.2 Классификация предприятий общественного питания Классификация предприятий общественного питания. Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др. Полносервисные рестораны, их характеристика. Специализированные рестораны, их виды. Рестораны быстрого обслуживания. Рестораны национальной кухни. Тематические рестораны.

Концепция ресторанного сервиса. Факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана. Оценка и формирование спроса на услуги ресторанного бизнеса. Бизнес-география: наличие конкурирующих предприятий общественного питания.

Демонстрация слайдов.

Тема 1.3 Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания

Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.

Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, столовым бельем. Современные требования к мебели. Правила расстановки мебели (столов, стульев) в зале ресторана. Столовая посуда и приборы.

Классификация, требования к посуде и приборам. Столовое белье: виды, назначение. Порядок получения и подготовки столовой посуды, приборов, столового белья. Виды меню, их характеристика.

Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания: маркетинг, проектирование, планирование, материально-техническое снабжение, производство продукции, контроль качества, хранение, реализация, утилизация отходов.

Знать отечественные и международные стандарты, в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

Демонстрация слайдов.

Тема 1.4 Продукция общественного питания.

Классификация продукции общественного питания.

Требования к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд в меню. Инжиниринг меню. Технологичность меню. Структурирование карты вин. Гармонизация карты вин и меню. Карта бара, карта коктейлей. Сигарная карта. Чайная и десертная карта. Основные принципы, порядок их составления и оформления.

Тема 1.5 Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания.

Банкеты и приемы: определение, классификация. Формирование профессиональной команды на основе современных методов управления. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета. Банкет за столом с частичным обслуживанием. Назначение, подготовка, проведение банкета. Дипломатические приемы: виды, особенности организации. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения Банкет коктейль. Особенности проведения. Банкет-чай. Назначение, особенности подготовки и проведения. Ускоренные формы обслуживания: шведский стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк. Особенности обслуживания тематических мероприятий. Обслуживание новогоднего вечера. Особенности обслуживания свадеб. Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторанах. Совершенствование сервисного сервиса в ресторане.

	Нормы и правила общения в коллективе, основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации.
	Тема 1.6 Служба питания средства размещения Организационная структура службы. Особенности Службы питания средства размещения. Room service. Мини –бар. Методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности. <i>Демонстрация слайдов и учебных фильмов.</i>
	Тема 1.7 Особенности обслуживания иностранных туристов Требования к предприятиям питания, обслуживающих иностранных туристов. Обслуживание групп и индивидуальных гостей. Особенности питания иностранных туристов из разных стран мира.
	Тема 1.8 Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах Особенности организации лечебного питания на курортах. лечебного питания. Характеристика диет. Контроль и система заказа питания. <i>Демонстрация слайдов и учебных фильмов.</i>

4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 5					
	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства	Семинар: презентации с докладами, групповая дискуссия	4	1	1
	Классификация предприятий общественного питания	Семинар: выступления с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	1	1
	Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания	Семинар: выступления студентов с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия,	2	2	1
	Отечественные и международные стандарты, в сфере	Практическое занятие по оценке качества оказания услуг предприятий питания	4	1	1

	гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); методы оценки качества оказания услуг предприятий общественного питания.				
	Продукция общественного питания... Меню ресторана.	Семинар: выступления студентов с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия,	4	1	1
	Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания.	Семинар: решение ситуационных задач моделированию реальных условий	4	1	1
	Служба питания средства размещения	Выездное занятие в гостиницу	4	1	1
	Особенности обслуживания иностранных туристов	Семинар: выступления студентов с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия, моделированию реальных условий.	4	1	1
	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	Семинар: выступления с демонстрацией слайдов по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	4	2	1
Всего			34	11	

4.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, (час)	№ раздела дисциплины
Учебным планом не предусмотрено			
Всего			

4.5. Курсовое проектирование/ выполнение курсовой работы

Учебным планом не предусмотрено

4.6. Самостоятельная работа обучающихся
 Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 5, час
1	2	3
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	1	1
Курсовое проектирование (КП, КР)	-	-
Расчетно-графические задания (РГЗ)	-	-
Выполнение реферата (Р)	-	-
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	-	-
Домашнее задание (ДЗ)	1	1
Контрольные работы заочников (КРЗ)	-	-
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	1	1
Всего:	3	3

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. 7-11.

6. Перечень печатных и электронных учебных изданий
 Перечень печатных и электронных учебных изданий приведен в таблице 8.
 Таблица 8– Перечень печатных и электронных учебных изданий

Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)	
	Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=858884	
	Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.Г. Федцов .— 7-е изд., стер. — М. : ИТК "Дашков и К", 2019 .— 248 с. : ил. — ISBN 978-5-394-03326-1 .— Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/689015	
	Мрыхина Е. Б. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=752579	

	<p>Ершов В. Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий / Ершов В.Д., Корчагина Е.И. - СПб:ГИОРД, 2016. - 80 с.</p> <p>http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=760063</p>	
	<p>Милл Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник / Р. К. Милл; пер. с англ. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 535 с.</p> <p>http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=395285</p>	
	<p>Джум Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.</p> <p>http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=504888</p>	
	<p>Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.</p> <p>http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895</p>	
	<p>Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.</p> <p>http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=399678</p>	
	<p>Джум Т.А Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Джум Т.А., Денисова Н.И. - М.:Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 400 с.</p> <p>http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519396</p>	
	<p>Алексеева Н. П. Ресторанный сервис. Restaurant service: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева, В.И. Протуренко. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 328 с.</p> <p>http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320765</p>	
	<p>Хмырова С. В. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на</p>	

	предприятия (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / Хмырова С.В. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 255 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=882505	
	Оробейко Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=261600	
	Алексеева Н. П. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 344 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320766	
	Малых Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406086	

7. Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

URL адрес	Наименование
http://buklib.net/	Электронная библиотека
http://tourlib.net/	Электронная библиотека
Znanium.com	Электронная библиотека
http://www.hotelstat.ru	Электронная библиотека нормативных документов
http://hotelexecutive.ru/	Журнал «Современный отель», «Ресторановедъ»
https://hotelier.pro/	Журнал для отельеров
https://prohotel.ru/	Журнал о гостиничном бизнесе
https://consultant.ru/	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

8. Перечень информационных технологий

8.1. Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10– Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

8.2. Перечень информационно-справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

9. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице 12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1		
2	Мультимедийная лекционная аудитория	
3	Компьютерный класс	

10. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

10.1. Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине приведен в таблице 13.

Таблица 13 – Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Экзамен	Список вопросов к экзамену; Тесты.

10.2. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала оценки сформированности компетенций, которая приведена в таблице 14. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 14 –Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции 5-балльная шкала	Характеристика сформированных компетенций
«отлично» «зачтено»	– обучающийся глубоко и всесторонне усвоил программный материал; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления; – умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; – делает выводы и обобщения; – свободно владеет системой специализированных понятий.
«хорошо» «зачтено»	– обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; – не допускает существенных неточностей; – увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления;

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
	<ul style="list-style-type: none"> – аргументирует научные положения; – делает выводы и обобщения; – владеет системой специализированных понятий.
«удовлетворительно» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы; – допускает несущественные ошибки и неточности; – испытывает затруднения в практическом применении знаний направления; – слабо аргументирует научные положения; – затрудняется в формулировании выводов и обобщений; – частично владеет системой специализированных понятий.
«неудовлетворительно» «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся не усвоил значительной части программного материала; – допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении; – испытывает трудности в практическом применении знаний; – не может аргументировать научные положения; – не формулирует выводов и обобщений.

10.3. Типовые контрольные задания или иные материалы.

Вопросы (задачи) для экзамена представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена	Код индикатора
	1. Общественное питание как социально-экономическая система.	ОПК-2.3.1
	2. Особенности функционирования предприятий общественного питания.	ОПК-2.У.1
	3. Индустриализация общественного питания.	ОПК-2.3.1
	4. Классификация предприятий питания.	ОПК-2.У.1
	5. Современные форматы предприятий питания.	ОПК-3.3.1 ПК-5.У.3
	6. Требования к предприятиям питания.	
	7. Функциональное зонирование предприятий питания.	ОПК-2.У.1
	8. Помещения для потребителей.	ОПК-2.У.1
	9. Понятие качество продукции общественного питания.	ОПК-3.3.1 ПК-5.У.3
	10. Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания.	ОПК-3.3.1
	11. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	ОПК-3.3.1
	12. Продукция общественного питания.	ОПК-2.3.1
	13. Меню ресторана. Виды меню.	ОПК-3.3.1
	14. Классификация услуг общественного питания.	ОПК-3.3.1
	15. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания.	ОПК-2.3.1

16.	Виды ресторанного сервиса.	ОПК-2.3.1
17.	Прогрессивные технологии обслуживания. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе.	ОПК-2.3.1
18.	Банкетные формы обслуживания.	ОПК-2.3.1 ОПК-3.3.1
19.	Обслуживание групп туристов.	ОПК-2.3.1 ОПК-3.3.1
20.	Обслуживание индивидуальных туристов.	ОПК-3.3.1
21.	Показатели культуры обслуживания.	ОПК-3.3.1 ПК-5.У.3
22.	Служба питания средства размещения.	
23.	Особенности обслуживания иностранных туристов.	ОПК-3.3.1
24.	Особенности питания иностранных туристов.	ОПК-3.3.1
25.	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах.	ОПК-2.У.1
26.	Контроль и система заказа питания.	ОПК-3.3.1 ПК-5.У.3
27.	Режим питания в санаторно-курортных комплексах.	ОПК-2.У.1
28.	Специфика гостиничного ресторана.	ОПК-2.У.1
29.	Служба ROOM SERVICE. Прием заказа. Правила обслуживания гостей в номерах.	ОПК-2.У.1
30.	Служба Мини-бар в отеле	ОПК-2.У.1
31.	Успешный ресторан в отеле,	ПК-5.У.3
32.	Ресторанный текстиль	

Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета представлены в таблице 16.

Таблица 16 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифф. зачета
	Учебным планом не предусмотрено

Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы

№ п/п	Примерный перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы
	Учебным планом не предусмотрено

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в виде тестирования представлены в таблице 18.

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов	Код индикатора
	Услуги предприятий питания. 1. Выберите верное определение понятию «технология»: А) ТЕХНОЛОГИЯ (от греч. techne- искусство и logos -слово, учение) способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе изготовления продукции, обработки и переработки материалов, сборки готовых изделий, контроля качества, управления. Б) ТЕХНОЛОГИЯ воплощает в себе методы, приемы, режим работы, последовательность операций и процедур, она тесно	ОПК-2.У.1

	<p>связана с применяемыми средствами, оборудованием, инструментами, используемыми материалами.</p> <p>В) ТЕХНОЛОГИЯ - это научная дисциплина, разрабатывающая и совершенствующая способы и инструменты производства.</p> <p>Г) ТЕХНОЛОГИЯ - это описание производственных процессов, инструкций по их выполнению, технологические требования.</p> <p>2. Что представляет собой совокупность технологических операций:</p> <p>А) материально-техническую базу предприятия;</p> <p>Б) производственную мощность предприятия;</p> <p>В) технологический процесс на предприятии.</p> <p>3. Согласны ли Вы с утверждением, что «организация – органон - греч. – инструмент – это процесс, деятельность, связанная с началом осуществления чего-либо»:</p> <p>А) да;</p> <p>Б) нет.</p> <p>4. Что представляет собой предприятие общественного питания:</p> <p>А) только рестораны, кафе, бары, столовые;</p> <p>Б) только предприятие, производящее мучные кондитерские изделия;</p> <p>В) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.</p> <p>5. Какие из перечисленных критериев используются для классификации предприятий питания индустрии гостеприимства:</p> <p>А) характер торгово - производственной деятельности;</p> <p>Б) месторасположение;</p> <p>В) контингент обслуживаемых клиентов (гостей);</p> <p>Г) ассортимент продукции (специализация);</p> <p>Д) вместимость;</p> <p>Е) форма обслуживания;</p> <p>Ж) время функционирования;</p> <p>З) уровень обслуживания.</p> <p>6. В зависимости от какого из критериев рестораны и бары делятся на городские, вокзальные, вагоны - рестораны, рестораны на теплоходах, рестораны для автотуристов, вестибюльные бары (лобби-бары), ресторанные бары, вспомогательные бары, а также банкетные бары, бары при бассейне и мини-бары:</p> <p>А) вместимость;</p> <p>Б) месторасположение;</p> <p>В) форма обслуживания.</p> <p>7. Согласны ли Вы с утверждением, что по форме обслуживания предприятия питания делят на предприятия самообслуживания, с частичным обслуживанием официантами, с полным обслуживанием официантами, с обслуживанием буфетчицами:</p> <p>А) да;</p> <p>Б) нет.</p> <p>8. В какое время суток, как правило, работают предприятия общественного питания:</p> <p>А) круглосуточно и всевозможным;</p> <p>Б) сезонно;</p> <p>В) в дневное и вечернее время;</p>	<p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p>
--	--	---

	<p>Г) в ночное время.</p> <p>9. По производственно - торговому признаку предприятия общественного питания делятся на:</p> <p>А) заготовочные;</p> <p>Б) переготовочные;</p> <p>В) доготовочные.</p> <p>10. Фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, фабрики - быстрозамороженных блюд, комбинаты и специализированные цеха по выработке полуфабрикатов относятся к предприятиям:</p> <p>А) доготовочным;</p> <p>Б) заготовочным;</p> <p>В) переготовочным.</p> <p>11. Какие из перечисленных типов предприятий являются основными согласно ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Классификация и общие требования"»:</p> <p>А) ресторан;</p> <p>Б) кафе;</p> <p>В) кофейня;</p> <p>Г) бар;</p> <p>Д) столовая;</p> <p>Е) закусочная;</p> <p>Ж) чайная.</p> <p>12. Классы предприятия: люкс, высший класс и первый присваиваются:</p> <p>А) ресторанам;</p> <p>Б) барам;</p> <p>В) столовым;</p> <p>Г) кофе;</p> <p>Д) закусочным.</p> <p>13. Услуга питания ресторана, услуга питания бара, услуга питания кафе, услуга питания столовой, услуга питания закусочной формируют основную услугу общественного питания:</p> <p>А) услугу потребления;</p> <p>Б) услугу питания.</p> <p>14. Перечислите характерные черты услуги:</p> <p>А) относится к группе нематериальных благ;</p> <p>Б) предоставляется в процессе какого-либо действия;</p> <p>В) осязаема;</p> <p>Г) неотделима от источника;</p> <p>Д) имеет постоянное качество;</p> <p>Е) не подлежит хранению и транспортировке.</p> <p>15. Какие из нижеперечисленных услуг могут быть включены в услуги по организации потребления продукции и обслуживания:</p> <p>а) организация и обслуживание торжеств, ритуальных мероприятий;</p> <p>б) организация питания и обслуживания участников конференций, совещаний, культурно - массовых мероприятий и т.д.;</p> <p>в) услуга официанта, бармена по обслуживанию на дому;</p> <p>г) доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий и обслуживание на дому;</p>	<p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p>
--	--	---

	<p>д) обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта;</p> <p>е) обслуживание в номерах гостиниц;</p> <p>ж) организация рационального комплексного питания;</p> <p>з) организация услуг досуга.</p> <p>16. Относятся ли консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции при различных видах заболеваний к информационно - консультационным услугам: А) да; Б) нет.</p> <p>17. Услуга по изготовлению узкого ассортимента кулинарной продукции представляет: А) услуга питания кафе; Б) услуга питания ресторана; В) услуга питания столовой; Г) услуга питания бара; Д) услуга питания закусочной.</p> <p>18. Может ли организация музыкального обслуживания, проведения концертов, программ варьете и видеопрограмм, а также предоставление газет, журналов, игровых автоматов и бильярда, настольных игр формировать услуги по организации досуга: А) да Б) нет.</p> <p>19. Определите, кто является исполнителем услуги: А) предприятие общественного питания и гражданин - предприниматель, выполняющие работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции; Б) гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга.</p> <p>20. Отпуск обедов на дом относится к: А) услугам по реализации кулинарной продукции; Б) услугам по организации потребления продукции и обслуживания; В) услугам по организации досуга.</p> <p>. Классификация и содержание услуг предприятий питания</p> <p>1. Подберите для каждого из типов предприятия общественного питания соответствующее определение. 1. Ресторан 2. Бар.3. кафе 4. Столовая 5. Закусочная: А) предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха; Б) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки; В) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей; Г) предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные</p>	<p>ОПК-2.У.1 ПК-5.У.3</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p>
--	---	--

	<p>и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;</p> <p>Д) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее или реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.</p> <p>2. Какие из перечисленных показателей обслуживания являются слагаемыми комплексного понятия - культура обслуживания:</p> <p>А) безопасность и экологичность при обслуживании;</p> <p>Б) эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания;</p> <p>В) наличие достаточного кол-ва столовой посуды, приборов и столового белья;</p> <p>Г) знание психологических особенностей личности и процесса обслуживания;</p> <p>Д) знание и соблюдение персоналом этнических норм обслуживания;</p> <p>Е) знание и соблюдение правил, устанавливающих порядок и очередность обслуживания гостей;</p> <p>Ж) знание специальных правил предложения и отпуска различных блюд и напитков, а также технических навыков и приемов их подачи;</p> <p>З) знание основных правил сервировки стола.</p> <p>3. Какие методы обслуживания на предприятиях общественного питания встречаются в России:</p> <p>А) частичное самообслуживание;</p> <p>Б) обслуживание официантами;</p> <p>В) комбинированное обслуживание;</p> <p>Г) полное самообслуживание;</p> <p>Д) самообслуживание с предварительным расчетом;</p> <p>Е) самообслуживание с непосредственным расчетом;</p> <p>Ж) самообслуживание с оплатой после приема пищи;</p> <p>З) самообслуживание по системе саморасчета;</p> <p>И) «а ля карт»;</p> <p>К) «а парт»;</p> <p>М) «табльдот»;</p> <p>Н) шведский стол.</p> <p>4. Какие разновидности услуг питания могут осуществляться в гостинице:</p> <p>А) услуги ресторанов;</p> <p>Б) услуги кафе-кондитерских, кофейен, чайных комнат;</p> <p>В) услуги Ланж-баров, фитнес-баров, этажных баров, ночных баров, мини-баров;</p> <p>Г) услуги по проведению банкетов, бизнес-ланчей, для групп, кофе-брейков;</p> <p>Д) услуги ресторанного обслуживания в номерах отеля.</p> <p>5. Могут ли в одном отеле функционировать несколько ресторанов:</p> <p>А) да;</p> <p>Б) нет.</p> <p>6. Что собой представляет Европейский план обслуживания(1):</p> <p>А) гостиничный тариф, определяемый на основе стоимости размещения без учета питания;</p>	<p>ОПК-2.У.1 ПК-5.У.3</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	---	--

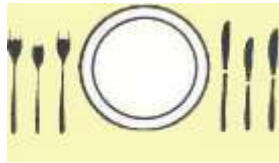
	<p>Б) гостиничный тариф с трехразовым питанием.</p> <p>7. Какой из видов завтраков включает в себя кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки (молоко), лимон, два вида повидла, джема или мед, выбор хлебобулочных изделий, масло:</p> <p>А) расширенный завтрак; Б) английский завтрак; В) континентальный завтрак; Г) американский завтрак; Д) завтрак с шампанским; Е) поздний завтрак или ланч.</p> <p>8. Согласны ли Вы с утверждением, что банкет- это торжественный завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества:</p> <p>А) да; Б) нет.</p> <p>9. Для кого, как правило, устраиваются дипломатические приемы:</p> <p>А) для лиц, занимающих официальные должности; Б) для работников социальной сферы - среднего звена; В) для обслуживающего персонала низшего звена.</p> <p>10. Какой из видов дипломатических приемов считается наиболее почетным. Этот прием проводят от 19-21, в том числе за столом 50-60 мин, а остальное время в гостиных:</p> <p>А) завтрак; Б) чай; В) прием типа «фуршет»; Г) прием вида «коктейль»; Д) обед; Е) ужин.</p> <p>11. Ставят ли на банкет - фуршетах стулья:</p> <p>А) да; Б) нет.</p> <p>12. Какие банкеты организуются женщиной для женщин, но не исключают приглашения мужчин:</p> <p>А) банкет коктейль – фуршет; Б) банкет-чай; В) банкет вне ресторана.</p> <p>13. С какой целью в ресторанах на железнодорожном транспорте организуют фуршетные, чайные столы, столы для обслуживания комплексными обедами:</p> <p>А) для улучшения сервиса; Б) для ускорения обслуживания; В) для комфорта.</p> <p>14. Сколько вагон - ресторанов как правило в поездах дальнего следования:</p> <p>А) один; Б) два; В) три.</p> <p>15. Согласны ли вы с утверждением, что на самолетах при рейсах продолжительностью 4-6 часов пассажирам предоставляется одноразовое горячее питание, а на самолетах, находящихся в полете более 6 часов- двухразовое:</p> <p>А) да;</p>	<p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.У.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p>
--	---	---

	<p>Б) нет.</p> <p>16. Должен ли режим работы предприятий общественного питания на берегу соответствовать режиму работы водного транспорта: А) да; Б) нет.</p> <p>17. В каком временном диапазоне осуществляется обслуживание в новогоднюю ночь: А) с 23 часов 31 декабря до 5-6 часов 1 января; Б) с 21 часа 31 декабря до 5-6 часов 1 января; В) с 19 часов 31 декабря до 4 часов 1 января.</p> <p>18. Согласны ли Вы с тем, что обслуживание вне основного помещения предприятия питания вне зависимости от выбранного вида обслуживания (в помещении, вне помещения , индивидуального ,разъездного или VIP–обслуживания) относится к понятию «кейтеринг»: А) да; Б) нет.</p> <p>19. Какой из способов обслуживания является самым сложным и дорогим: А) русский; Б) английский; В) американский; г) французский.</p> <p>20. Могут ли однотипные предприятия общественного питания образовывать сеть предприятий общественного питания: А) да; Б) нет.</p> <p>Техническое оснащение и организационная структура предприятий общественного питания.</p> <p>1.Как называется подготовительный этап в организации технического оснащения предприятия общественного питания: А) бизнес-планирование; Б) стратегическое планирование; В) проектирование.</p> <p>2. Проектирование помещения предприятий общественного питания осуществляется в соответствии с требованиями международных стандарты, в сфере общественного питания: А) концепция заведения; Б) вместимость и количество залов обслуживания; В) производительность; Г) формы и методы обслуживания.</p> <p>3. Каким основным требованиям должна соответствовать современная кухня: А) компактность, эффективность, экономичность; Б) комфорт, экономичность, эстетичность; В) чистота, компактность, минимализм.</p> <p>4. В каком из цехов, входящих в цеховую структуру ресторана, происходит заготовка рыбы, мяса: А) заготовочный цех (рыбный, мясной, мясо-рыбный, овощной); Б) доготовочный цех (холодный, горячий); В) специализированный кондитерский цех.</p> <p>5. Какой из цехов заменяется цехом обработки зелени на</p>	<p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p>
--	---	---

	<p>предприятия питания, работающем на полуфабрикатах:</p> <p>А) доготовочный цех; Б) кондитерский цех; В) заготовочный.</p> <p>6. Плиты контактной жарки, пароконвекционные печи, пищеварочные котлы, электросковородки, мармиты (для поддержания блюд в горячем состоянии), грили, фритюрницы, микроволновые печи, холодильные шкафы, моечные ванны, производственные столы и стеллажи, секции-столы с охлаждаемыми емкостями устанавливаются в:</p> <p>А) холодном цехе; Б) горячем цехе.</p> <p>7. Подвергается ли продукция холодного цеха после приготовления и порционирования дополнительной тепловой обработке:</p> <p>А) да; Б) нет.</p> <p>8. Какое из перечисленного оборудования не устанавливается в холодных цехах:</p> <p>А) холодильные столы с электронной панелью управления и функцией автоматической разморозки; Б) кухонные комбайны и слайсеры (для полуавтоматической нарезки продуктов); В) пароконвекционная печь; Г) производственный стол с полками для хранения посуды, стол для встроенной моечной ванны для ополаскивания овощей, зелени, фруктов.</p> <p>9. Всё ли из перечисленного оборудования относится к оборудованию кондитерского цеха: просеиватели, тестомесительные машины, взбивательные машины, куттеры со сменным механизмом для измельчения орехов, приготовления бисквитной крошки, начинок, фруктового пюре, конвекционные печи, рабочие столы с деревянным покрытием, рабочие столы с моечными ваннами, стеллажи:</p> <p>А) да; Б) нет.</p> <p>10. Найдите правильное определение следующим понятиям 1.раздаточная 2. Сервизная 3. Салат-бар:</p> <p>А) помещение для хранения и выдачи официантами столовой посуды; Б) помещение, предназначенное для хранения и выдачи готовых блюд; В) оборудование, предназначенное для организации шведского стола в виде стоек – витрин.</p> <p>11.Представьте, что вы заходите в ресторан. Перечислите названия всех помещений по порядку прохождения в основной зал заведения:</p> <p>А) вестибюль (с гардеробом); Б) туалетные комнаты; В) аванзал; Г) основные залы с авансценой или без нее.</p> <p>12. Какую площадь рекомендуется отводить под кухню от общей</p>	<p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p>
--	--	--

	<p>площади ресторана согласно санитарным правилам и нормам: А) 1/3; Б) 2/3; В) не менее 1/3.</p> <p>13. Какие виды освещения рекомендуется использовать в интерьере ресторана: А) фоновое – общее; Б) рабочее; В) акцентирующее – декоративное; Г) все виды.</p> <p>14. Какое расстояние от сиденья кресла до столешницы считается наиболее комфортным: А) 15-18 см; Б) 20-31 см; В) 40-45 см.</p> <p>15. Согласны ли вы с тем, что рабочее место бармена организуется из: верхней (передней) барной стойкой, нижней барной стойки, прохода и заднего бара: А) да; Б) нет.</p> <p>16. Установите соответствие между сегментом ресторана (типом ресторана) и принципом использования бумажной продукции, если 1- сегмент - недорогие рестораны (быстрого питания) , 2- сегмент- рестораны со средним чеком 20-40 долларов, 3 сегмент- премиум- рестораны: А) используются самые дешевые салфетки (25X25) белого цвета, возможно, с логотипом; Б) часть салфеток ставится в вазочки, а в 2X и 3X слойные заворачивают приборы; В) подают текстильные салфетки или многослойные большие- белые и цветные.</p> <p>17. Возможна ли замена заготовочного цеха на цех обработки зелени, если предприятие питания работает на полуфабрикатах: А) да; Б) нет.</p> <p>18. Какой вид бракеража (повседневного контроля за качеством приготовления пищи) осуществляется периодически в течение рабочего дня на предприятиях общественного питания заведующим производством или его заместителем: А) ведомственный бракераж; Б) личный бракераж; В) административный бракераж.</p> <p>19. За какие организационные моменты несет ответственность компания, осуществляющая кейтеринг вне помещения: А) за приготовление блюд; Б) их хранение; В) перевозку; Г) упаковку продуктов питания; Д) организацию досуга; Е) предоставление помещения.</p> <p>20. К какому из видов кейтеринга можно отнести доставку обедов в офис:</p>	<p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-2.3.1</p>
--	--	---

	<p>молочные, холодные, фруктово-ягодные: А) количеством используемых для приготовления продуктов; Б) перечнем используемых для приготовления продуктов; В) технологией приготовления.</p> <p>8. Расставьте в правильном порядке горячие закуски (в соответствии с правилами подачи): А) мучные; Б) молочные; В) яичные; Г) крупяные; Д) овощные; Е) птица и дичь; Ж) мясные; З) рыбные.</p> <p>9. Нарушает ли очередность подачи горячих закусок отсутствие какого-либо блюда: А) да; Б) нет.</p> <p>10. Что нужно делать для того, чтобы сохранить температуру блюд при отпуске: А) накрыть блюдо колпаком; Б) завернуть блюдо в полотенце; В) сократить до минимума время подачи блюда; Г) подогреть тарелку до 40-45 градусов.</p> <p>11. Установите соответствие между названиями принципов сочетаемости блюд и напитков с их определениями: А. цветовой принцип; Б. запретительный принцип; В. региональный принцип; Г. соусный принцип; Д. силовой принцип; Е. принцип взаимодействия ароматов; Ж. вертикальный принцип; З. горизонтальный принцип;</p> <p>12. Кто из сотрудников ресторана, по мнению Жоржа Пертюиза - «человек, ответственный за подачу вин и напитков в ресторане, дающий советы по выбору вин и напитков, сервирующий их или следящий за их подачей клиенту вплоть до момента, когда тот покидает зал»: А) метрдотель; Б) официант; В) администратор; Г) сомелье.</p> <p>13. От каких факторов зависит сервировка стола: А) времени принятия пищи; Б) ассортимента блюд, имеющихся в меню; В) категории предприятия питания; Г) методов обслуживания; Д) видов сервиса.</p> <p>14. Какой из представленных вариантов сервировки стола – для обеда:</p>	<p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	--	---



- А) Б)
15. Чем отличается меню банкетов от меню ресторанов:
А) порядком расположения блюд;
Б) при его составлении активное участие принимает заказчик.
16. Бокалы, как правило, следует ставить по правилу:
А) самый маленький бокал занимает крайнее правое положение, а самый высокий - крайнее левое;
Б) самый маленький бокал занимает крайнее левое положение, а самый высокий - крайнее правое.
17. Какие столовые приборы предназначены для раскладки блюд:
А) основные;
б) вспомогательные.
18. Выделите приборы, относящиеся к основным приборам:
А) рыбный прибор;
Б) прибор для устриц;
В) закусочный прибор;
Г) столовый прибор;
Д) щипцы для улиток;
Е) десертный прибор;
Ж) фруктовый прибор.
19. Для чего используются мольтоны:
А) для красоты;
Б) как подставка под цветы;
В) для препятствия скольжению и сдвиганию скатертей;
Д) для обеспечения бесшумного обслуживания столов.
20. Определите два основных классических материала для столового белья :
А) лен и хлопчатобумажная ткань;
Б) лен и акрил;
В) шелк и бумажная ткань.

Требования к услугам питания.

1. Комплекс мероприятий по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике называется:
А) охраной здоровья;
Б) охраной труда;
В) охраной жизнедеятельности.
2. Какой из кодексов российских законов регулирует трудовые отношения рабочих и служащих и содержит обязательные нормы по охране труда:
А) Административный Кодекс РФ;
Б) гражданский кодекс РФ;
В) Трудовой Кодекс законов о труде (КЗоТ).
3. Выделите наиболее важные на ваш взгляд требования к услугам питания:
А) соответствие целевому назначению;

ОПК-2.3.1

ОПК-3.3.1

ОПК-3.3.1

ОПК-3.3.1

ОПК-3.3.1

ПК-5.У.3

	<p>Б) комплексность услуг в зависимости от типа предприятия; В) точность и своевременность исполнения; Г) безопасность и экологичность; Д) эргономичность, комфортность и эстетичность; Е) социальная адресность; Ж) информативность.</p> <p>4. Что обязательно должно быть в здании предприятия общественного питания для обеспечения безопасности его персонала и посетителей: А) аварийные выходы; Б) подвальные помещения; В) бомбоубежища; Г) лестницы; Д) информационные указатели; Е) системы оповещения и защиты от пожара.</p> <p>5. Какие органы государственной власти устанавливают обязательные для всех предприятий общественного питания нормы и правила в части чистоты помещений, состояния сантехнического и производственного оборудования, удаления отходов и эффективной защиты от насекомых и грызунов: А) инспекция «Энергонадзор»; Б) Госгортехнадзор; В) органы санитарно-эпидемиологического надзора.</p> <p>6. Какие из требований обязательно предъявляются к личной гигиене персонала?: А) весь персонал, занятый при работе с продуктами питания, обязан регулярно в течение дня мыть руки горячей проточной водой; Б) все моечные раковины должны быть оснащены мылом и средствами для вытирания рук; В) рукомойники должны быть установлены только в туалетах; Г) каждый сотрудник должен использовать только одноразовые материалы для вытирания рук; Д) на каждой кухне рекомендовано использовать электросушители.</p> <p>7. Обозначьте критерии оценки, применяемые для установления правильных требований к обслуживающему персоналу: А) уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и умение применять их на практике; Б) способность к руководству; В) возраст до 30 лет; Г) знание и соблюдение профессиональной этики поведения; Д) знание руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности.</p> <p>8. Что общего между тепловым, газовым и пароварочным оборудованием (в контексте обеспечения безопасности его работы), применяемым в работе на предприятиях общественного питания: А) наличие инструкции; Б) наличие манометра; В) наличие автоматики безопасности или регулирования.</p> <p>9. Разрешается ли проводить чистку, смазывание, регулировку и ремонт машин и аппаратов во время их работы:</p>	<p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	---	--

	<p>А) нет; Б) да.</p> <p>10. Может ли неправильное устройство или нарушение правил эксплуатации вентиляционной установки послужить причиной пожаров: А) да; Б) нет.</p> <p>11. Какой из ручных огнетушителей необходимо перевернуть вверх дном и ударить об пол, чтобы извлечь пену для тушения пожара: А) густопенный (ОП-3, ОП-5); Б) углекислотный (ОУ).</p> <p>12. Какие окна нельзя закрывать решетками и рамы каких окон нужно красить в красный цвет на предприятиях общественного питания: А) все окна; Б) окна к внутренним лестницам; В) окна к наружным лестницам.</p> <p>13. Соблюдением каких факторов обеспечивается экологическая безопасность услуг на предприятиях общественного питания: А) требования окружающей среды к территории; Б) техническое состояние и содержание помещений, вентиляции; В) техническое состояние системы водоснабжения.</p> <p>14. Какая максимально разрешенная вместимость предприятий общественного питания, размещенных в жилых домах: А) 25 мест; Б) 50 мест; В) 100 мест.</p> <p>15. Разрешается ли использовать на предприятиях общественного питания привозную воду: А) да; Б) нет.</p> <p>16. Какие плиты не разрешается устанавливать во вновь строящихся и реконструируемых организациях: А) индукционные; Б) электрические; В) конвекционные; Г) печи, работающие на дровах, твердом топливе.</p> <p>17. Какая посуда согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям предназначена только для приготовления и кратковременного хранения пищи(2): А) дюралюминевая; Б) алюминиевая; В) из нержавеющей стали.</p> <p>18. Что запрещено принимать в организации питания в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний: А) продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество; Б) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; В) консервы с нарушением герметичности банок; Г) овощи и фрукты с наличием плесени и гнили;</p>	<p>ОПК-3.3.1 ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ПК-5.У.3 ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	--	---

	<p>Д) продукцию домашнего изготовления.</p> <p>19.Согласны ли вы с утверждением, что качественная продукция - это такая кулинарная продукция, которая обладает свойствами, обуславливающими ее пригодность к дальнейшей обработке и употреблению в пищу, безопасность здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств: А) да; Б) нет.</p> <p>20. Установите соответствие между определениями и следующими понятиями- 1) органолептическая оценка качества продукции 2) физико-химическая 3) микробиологические оценки (3): А) оценка кулинарных блюд по цвету, внешнему виду и запаху; Б) определение доли жира, сахара, соли, влаги, оценка, характеризующая пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд; В) оценка, характеризующая соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при производстве кулинарной продукции.</p>	<p>ОПК-3.3.1</p> <p>ПК-5.У.3</p> <p>ОПК-3.3.1</p>
--	---	---

Шкала оценки.

Количество правильных ответов	Оценка
20-18	5
18-15	4
15-11	3
До 10	2

Перечень тем контрольных работ по дисциплине обучающихся заочной формы обучения, представлены в таблице 19.

Таблица 19 – Перечень контрольных работ

№ п/п	Перечень контрольных работ
	Не предусмотрено

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в локальных нормативных актах ГУАП, регламентирующих порядок и процедуру проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГУАП.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11.1 Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших

достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

Планируемые результаты при освоении обучающимся лекционного материала:

получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;

получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;

развитие профессионально–деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.

появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;

получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;

научится методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходить к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);

получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Структура предоставления лекционного материала:

— формулировку темы лекции;

— указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;

— изложение вводной части;

— изложение основной части лекции;

— краткие выводы по каждому из вопросов;

— заключение;

— рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Начальный этап каждого лекционного занятия – оглашение основной темы лекции с краткой аннотацией предлагаемых для изучения вопросов. Преподаватель сообщает о примерном плане проведения лекции и предполагаемом распределении бюджета времени. Если очередное занятие является продолжением предыдущей лекции, кратко формулируют полученные ранее знания, необходимые для понимания и усвоения изучаемых вопросов.

В вводной части достаточно кратко характеризуется место и значение данной темы в курсе, дается обзор важнейших источников и формулируются основные вопросы или задачи, решение которых необходимо для создания стройной системы знаний в данной предметной области. В этой части лекции демонстрируются основные педагогические методы, которые будут использоваться при изложении материала

Основная часть лекции имеет своей целью раскрытие содержания основных вопросов или разделов и определяется логической структурой плана лекции. При этом используются основные педагогические способы изложения материала: описание-характеристика, повествование, объяснение и др. Преподаватель использует эффективные методические приемы изложения материала - анализ, обобщение, индукцию, дедукцию, противопоставления, сравнения и т.д., обеспечивающие достаточно высокий уровень качества учебного процесса.

В заключительной части лекции проводится обобщение наиболее важных и существенных вопросов, делаются выводы и формулируются задачи для самостоятельной работы студентов. Оставшееся время используют для ответов на вопросы студентов.

11.2 Методические указания для обучающихся по участию в семинарах

Семинар – один из наиболее сложных и в то же время плодотворных видов (форм) вузовского обучения и воспитания. Основной целью для обучающегося является систематизация и обобщение знаний по изучаемой теме, разделу, формирование умения работать с дополнительными источниками информации, сопоставлять и сравнивать точки зрения, конспектировать прочитанное, высказывать свою точку зрения и т.п. В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием семинарских занятий являются узловые, наиболее трудные для понимания и усвоения темы, разделы дисциплины. Спецификой данной формы занятий является совместная работа преподавателя и обучающегося над решением поставленной проблемы, а поиск верного ответа строится на основе чередования индивидуальной и коллективной деятельности.

При подготовке к семинарскому занятию по теме прослушанной лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

При подготовке к семинарским занятиям студенты должны ответить на контрольные вопросы, подготовить доклад и выступить с сообщением на занятии. Для самостоятельной подготовки может быть использована дополнительная литература, а также источники Интернет.

Вопросы для обсуждения на семинарских занятиях студенты могут прочитать в Учебно-методических материалах по семинарским занятиям или уточнить у преподавателя на предыдущем занятии.

Студенты могут обсудить возникающие в ходе самостоятельной работы проблемы по конкретным вопросам, а также содержание доклада с преподавателем в соответствии с графиком его индивидуальных консультаций.

Темы выступлений и докладов студентов сформулированы с учетом актуальных направлений развития теории и организации менеджмента ресторанного и гостиничного бизнеса, а также основных тенденций изменения социально-экономической политики в России на современном этапе.

Студенты вправе выбрать тему, соответствующую опыту и месту работы, а также своим профессиональным и научным интересам. Темы доклада могут быть самостоятельно предложены студентами с учетом основного содержания учебной дисциплины и согласованы с преподавателем. Доклад должен быть представлен в печатном виде и оформлен в соответствии с общими требованиями.

Структура доклада и порядок работы над ним

Структура:

Введение

Основная часть

Заключение

Список источников

Порядок работы

Выбрав тему работы, студент должен разработать содержание письменной работы по параграфам и разделам. В содержании работы должны быть выделены основные понятия и определения по данной проблеме.

Темы докладов и вопросы для выступления выдаются в конце каждого практического занятия (для студентов очной формы обучения) по конкретной теме в соответствии с программой изучения учебной дисциплины, и на установочной лекции (для студентов заочной формы обучения). Содержание доклада может согласовываться с преподавателем на консультациях, как при личной встрече, так и по электронной почте.

Рекомендуется следующая последовательность выполнения работы:

изучение специальной литературы и нормативной документации;

составление и согласование содержания работы, а также графика ее написания;

написание доклада;

представление работы на обсуждение студентов.

Работа с источниками информации

По учебной дисциплине студентам предлагается обширный список литературы, который может быть использован ими в соответствии с выбранной темой доклада. Возможно использование источников информации не указанных в списке. Теоретический анализ проблемы выполняется на основе изученной литературы и электронной информации. Каждому студенту предстоит самостоятельно подобрать литературу по выбранной теме, учитывая ее специфику, а так же материалы, подтверждающие местный (региональный) опыт. Литература должна отражать различные научные подходы по избранной теме исследования, поэтому необходимо отдавать предпочтение научным изданиям, избегать популярных брошюр. Для отражения современных тенденций в решении исследуемой проблемы следует использовать более поздние издания, желательно, за последние 5 лет.

Работая с источниками литературы, необходимо фиксировать основные понятия и определения, а также статистические данные с указанием конкретного источника информации и номера страницы, для использования этих понятий в тексте письменной работы.

Рекомендации по поиску информации в Интернете

Производя поиск необходимой информации на сайтах организаций, библиотек или изданий следует:

обращаться к интернет - каталогам;

не ограничиваться обращением к одной поисковой системе;

находить сайты, являющиеся ключевыми по данной теме, на них может быть множество хорошо отобранных ресурсов; у каждой поисковой системы – свои правила задания запроса, необходимо изучить «помощь» системы;

обращаясь к найденным «похожим документам», помните о направлении поиска, используйте ключевые слова.

Написание доклада необходимо начинать с составления его содержания, которое должно иметь четкие формулировки, быть логичным и последовательным.

Главное в докладе - раскрыть по возможности наиболее точное и полное содержание основных понятий темы, сопоставить различные точки зрения на проблему (практиков гостиничного бизнеса, маркетологов, социологов, экономистов, менеджеров, психологов, юристов), избегая механического переписывания текста из книг или статей, и изложить свое мнение по данной проблеме.

Изложение материала должно быть последовательным и логическим. Все разделы и параграфы работы должны быть увязаны между собой.

В заключении обязательно отражается точка зрения автора на проблему, формулируются как положительные стороны деятельности различных учреждений и ведомств, так и недостатки в работе по решению проблем организации гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе и обосновываются причины не возможности решения проблем, а также предлагаются рекомендации по решению данной проблемы.

Рекомендации должны логически вытекать из теоретического анализа выбранной темы и изучения опыта практической деятельности менеджеров гостиничного и ресторанного бизнеса и носить конкретный характер по обеспечению экономической эффективности предприятий отрасли. Доклад выполняется в соответствии с общими требованиями к оформлению курсовых работ и рефератов, разработанных ГУАП.

11.3 Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является составной частью образовательного процесса. Она проводится с целью активного поиска и приобретения студентами новых знаний, умений и навыков, закрепления и углубления ранее пройденного учебного материала, подготовки к предстоящим занятиям, зачетам и экзаменам, а также

приобретения навыков в самостоятельной работе с литературой, формирования культуры умственного труда, самостоятельности, инициативы и творчества при решении разнообразных задач.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Организация питания в гостиницах» планируется, организуется и проводится во внеклассные часы в течение всего периода обучения по ней студентов в ГУАП, на основе учебного плана и учебной программы.

При определении объема учебного материала, выносимого для самостоятельной работы студентов, преподаватель кафедры должен руководствоваться нормами времени, установленными для каждой дисциплины «Организация питания в гостиницах» учебным планом.

Время, отведенное на самостоятельную работу студентов, должно быть использовано ими полностью и по назначению.

Для обеспечения самостоятельной работы студенты должны: ознакомиться с перечнем обязательной и дополнительной литературы по учебной дисциплине, исходя из реальных возможностей по ее изучению в рамках предусмотренного бюджета времени.

Руководство самостоятельной работой слушателей по изучению дисциплины «Организация питания в гостиницах» и контроль за ее эффективностью осуществляет кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.

Самостоятельная работа под руководством преподавателя — это вид учебного занятия, на котором студенты самостоятельно изучают теоретический материал и отрабатывают практические умения и навыки при непосредственной организующей и направляющей деятельности преподавателя. Они предусматривают, как правило, самостоятельное изучение учебного материала по учебным и учебным пособиям, разработку рефератов, выполнения расчетно-графических, вычислительных работ, моделирования и других творческих заданий. Самостоятельная работа под руководством преподавателя проводится в часы, предусмотренные расписанием занятий.

Самостоятельная работа является неотъемлемой составляющей процесса обучения студентов и позволяет:

закрепить теоретические знания, полученные студентами на лекционных занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки;

расширить знания по основным темам учебной дисциплины за счет изучения дополнительной литературы и подготовки к семинарам и практическим занятиям по избранной теме;

теоретические основы проектирования, организации и реализации стратегий и программ для разных типов туристских продуктов, соответствующих запросам потребителей, нормативно-технической базе туристско-рекреационного проектирования;

теоретические основы маркетинга, основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований, особенности маркетинга в туристской индустрии;

приобрести навыки, необходимые для выполнения ими своих профессиональных обязанностей руководителя в сфере индустрии гостеприимства.

В ходе изучения данной дисциплины студенты должны знать:

- особенности и составные элементы современного ресторанного менеджмента;
- факторы успешного функционирования ресторанных предприятий;
- стандарты ресторанного обслуживания;
- виды ресторанного сервиса;
- технологии производственных процессов;

-теоретические основы проектирования, организации и реализации стратегий и программ для разных типов туристских продуктов, соответствующих запросам потребителей, нормативно-технической базе туристско-рекреационного проектирования;

- теоретические основы маркетинга, основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований, особенности маркетинга в туристской индустрии;

- теоретические основы психологии делового общения, коммуникативной техники и технологии делового общения в туризме;
- теоретические основы современной системы управления гостиницами и ресторанами;
- методы исследования рынка ресторанных услуг;
- особенности обслуживания туристов в гостиницах;
- технологии и практические процедуры обслуживания гостей.

Студенты должны уметь:

применять на практике нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность;

исследовать рынок гостиничных и ресторанных услуг.

фундаментальные концепции и базовые технологии логистики;

проводить маркетинговый анализ деятельности ресторана;

применять практические приемы управления рестораном;

методы идентификации основных логистических бизнес-процессов на уровне компании и цепи поставок в ресторанном деле;

Предметом дисциплины являются теоретические аспекты и практические решения в области управления предприятиями питания.

- анализировать основные теоретические и практические направления и проблемы взаимодействия предприятия туристской индустрии и потребителей (клиентов);

- организовывать взаимодействие в группе, обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, применять коммуникативные техники и технологии делового общения;

- анализировать полученную информацию и предлагать аргументированные рекомендации по формированию гостиничного продукта.

В процессе самостоятельной работы студенты должны изучить предложенные основные источники информации в соответствии с конкретной темой по учебной дисциплине, запомнить основные понятия и определения, а также усвоить различие между подходами в организации управления производственным процессом гостиничных предприятий и предприятий питания.

11.4 Методические указания студентам по подготовке к тестированию

Тест (англ. test – задание стандартной формы, по которому проводится испытание для определения уровня знаний) представляет собой одну из наиболее удобных форм быстрой и всесторонней проверки полученных знаний. В то же время не следует преувеличивать пользу тестовых заданий, выделяя данную форму проверки знаний и пренебрегая иным аппаратом организации усвоения материала (вопросы, доклады, задачи, контрольные и самостоятельные работы).

В тестовых заданиях студенту-бакалавру предлагается ответить на конкретно поставленный вопрос, сделав выбор из предлагаемых вариантов ответов. При чтении вопросов необходимо осмысливать каждое слово и лишь после этого приступать к выбору правильного ответа. Под правильным ответом понимается наиболее полный и исчерпывающий ответ. Поскольку отдельные предлагаемые ответы также могут быть правильными, рекомендуется обращать внимание на их объём, включающий в себя максимум необходимой информации.

Все тестовые задания разделены по темам в соответствии с учебной программой. После наименования темы следуют подготовительные вопросы, предварительные ответы на которые способствуют поиску правильных вариантов тестовых заданий, а также методические рекомендации по изучению соответствующего материала. Работа с тестовыми заданиями предусматривает получение ответов в более короткие сроки, по

сравнению, например, с решением задач. Поэтому данное условие должно учитываться при оценке знаний студентов.

Для решения предложены Тесты по дисциплине «Организация питания в гостиницах». Предложено для решения 60 тестов по темам (20 тестов по каждой теме). Каждый тест - вопрос предполагает несколько вариантов ответов. Предложенные ответы могут быть верными или не верными.

Каждый тест состоит из 3 - 5 ответов. Студенту следует выбрать правильные ответы.

В случае невыполнения и/или получении за задания текущего контроля 3 и менее баллов, обучающийся, при успешном прохождении промежуточной аттестации в форме экзамена, не может получить аттестационную оценку выше "хорошо".

Система оценок при проведении промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с требованиями Положений «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программам высшего образования» и «О модульно-рейтинговой системе оценки качества учебной работы студентов в ГУАП».

11.5 Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в себя:

– экзамен – форма оценки знаний, полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их для решения практических задач. Экзамен, как правило, проводится в период экзаменационной сессии и завершается аттестационной оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Экзамены проводятся в устной форме. Вопросы к экзаменам представлены в таблице 15.

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой