

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

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

(подпись)

«10» февраля 2026 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/ специализации	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	заочная
Год приема	2026

Санкт-Петербург– 2026

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

Старший преподаватель
(должность, уч. степень, звание)

 09.02.2026
(подпись, дата)

И.Е. Барышникова
(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«10» февраля 2026 г, протокол № 7

Заведующий кафедрой № 62

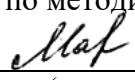
д.э.н., проф.
(уч. степень, звание)

 10.02.2026
(подпись, дата)

К.В. Лосев
(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

ст. преподаватель
(должность, уч. степень, звание)

 10.02.2026
(подпись, дата)

М.Б. Капелюш
(инициалы, фамилия)

Аннотация

Дисциплина «Организация питания в гостиницах» входит в образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата по направлению подготовки/специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности/специализации «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-6 «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 (5 семестр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Язык обучения по дисциплине «русский»

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. 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.

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

1.3. 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-6 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-6.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)	4/ 144	4/ 144
Из них часов практической подготовки	3	3
Аудиторные занятия, всего час.	12	12
в том числе:		
лекции (Л), (час)	4	4
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	8	8
лабораторные работы (ЛР), (час)		
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)		
экзамен, (час)	9	9
Самостоятельная работа, всего (час)	123	123
Вид промежуточной аттестации: зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.)	Экз.,	Экз.,

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/КР (час)	СР (час)
Семестр 5					

Раздел 1. Организация питания в средствах размещения Тема 1.1 Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии Тема 1.2 Типы и характеристика предприятий питания при гостиницах	0,5	1	0	0	24
Раздел 2. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов Тема 1.1 Организация производственной деятельности службы питания Тема 1.2 Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания	1	2	0	0	25
Раздел 3. Услуги общественного питания. Тема 1.1 Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания Тема 1.2 Требования к продукции общественного питания.	1	2	0	0	25
Раздел 4 Виды услуг питания в гостиничных комплексах Тема 1.1 Формы организации питания в гостиничных комплексах различных типов и классов. Тема 1.2 Основные принципы составления рационов питания для туристов	1	2	0	0	25
Раздел 5. Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля Тема 1.1 Документооборот в службе питания при гостинице Тема 1.2 Автоматизация учета питания	0,5	1	0	0	24
Итого в семестре:	4	8			123
Итого	4	8	0	0	123

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
1	Тема 1.1 Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Краткая история развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция и современность. Факторы, влияющие на развитие отрасли. Тема 1.2 Типы и характеристика предприятий питания при гостиницах 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. <i>Демонстрация слайдов.</i>
2	Тема 1.1 Организация производственной деятельности службы питания Миссии и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: производственные цеха, обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания. Различные варианты оргструктуры службы питания. Основные требования к персоналу. Тема 1.2 Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания Организация технологического цикла производства продукции общественного питания: маркетинг, проектирование, планирование, материально-техническое снабжение, производство продукции, контроль качества, хранение, реализация, утилизация отходов. 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. <i>Демонстрация слайдов.</i>
3	Тема 1.1 Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания Виды торговых и производственных 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. Оснащение производственных помещений оборудованием и его расстановкой с учетом технологического процесса приготовления блюд. Тема 1.2 Требования к продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания. Требования к сырью и документации. Соблюдение поточности технологических процессов. Раздельное оборудование и инвентарь. Соблюдение условий хранения и сроков годности. Соответствие наименований в меню и технологических документах. Температурный режим при реализации. Требования к упаковке. Использование разрешённых материалов. Внедрение системы ХАССП. <i>Демонстрация слайдов.</i>
4	Тема 1.1 Формы организации питания в гостиничных комплексах различных типов и классов. Виды организации питания туристов в гостиничных предприятиях.

	Виды услуг питания в гостиничных комплексах: полный пансион – (FB); полупансион – (HB); одноразовое питание (завтрак) – (BB), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей. Формы и методы обслуживания, их характеристика. Room service. Мини –бар. Методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности. Тема 1.2 Основные принципы составления рационов питания для туристов Виды меню, их характеристика. Требования к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд в меню. Инжиниринг меню. Технологичность меню. Структурирование карты вин. Составление карты вин. Гармонизация карты вин и меню. Карта бара, карта коктейлей. Чайная и десертная карта. Основные принципы, порядок их составления и оформления. <i>Демонстрация слайдов.</i>
5	Тема 1.1 Документооборот в службе питания при гостинице Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля: профессиональные стандарты индустрии питания – квалификационные уровни, требования к персоналу, права, обязанности, профессиональные знания и умения и т.д. Тема 1.2 Автоматизация учета питания Информационное обеспечение, программирование. Стандартный пакет системы автоматизации гостиницы. Преимущества автоматизации учета в гостиницах, отелях и хостелах. Прозрачный учет финансов и затрат. <i>Демонстрация слайдов.</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					
1	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства	групповые дискуссии	0,5	-	1
2	Классификация предприятий общественного питания	групповые дискуссии	1	-	1
3	Организация производственной деятельности службы питания	групповые дискуссии	1	-	2
4	Этапы технологического цикла производства	игровое	1	-	2

	продукции общественного питания	проектирование			
5	Требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания	игровое проектирование	1	-	3
6	Требования к продукции общественного питания. Требования к сырью и документации.	решение ситуационных задач	1	-	3
7	Формы организации питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	игровое проектирование	1	-	4
8	Основные принципы составления рационов питания для туристов. Виды меню, их характеристика.	мозговой штурм	1	-	4
9	Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля	решение ситуационных задач	0,5	-	5
Всего			8		

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)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Учебным планом не предусмотрено				
Всего				

4.5. Выполнение курсового проекта/ 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)		57
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)		28

Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)		38
Всего:	123	123

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. разделов 6-11.

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

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2149693 Режим доступа: по подписке.	Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 536 с. — - ISBN 978-5-16-016945-3. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2136705 Режим доступа: по подписке.	Васюкова, А. Т. Технология и организация ресторанного дела : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 219 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2136705. - ISBN 978-5-16-019773-9. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2079694 Режим доступа: по подписке.	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный.	
URL: https://znanium.com/catalog/product/1875104 Режим доступа: по подписке.	Васина, С. М. Технологии услуг питания : конспект лекций / С. М. Васина, К. В. Смотрина. - Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. - 76 с. - ISBN 978-5-8158-1786-9. - Текст : электронный. -	

URL: https://znanium.com/catalog/product/546634 Режим доступа: по подписке.	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2094373 Режим доступа: по подписке.	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 179 с., [4] с. цв. ил. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2094601 Режим доступа: по подписке.	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 179 с., [4] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1058887. - ISBN 978-5-16-015814-3. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.com/catalog/product/546647 Режим доступа: по подписке.	Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с. - ISBN 978-5-7782-1766-9. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2051245 Режим доступа: по подписке.	Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/1141777 Режим доступа: по подписке.	Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/1028831 Режим доступа: по подписке.	Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг»,	

	«Управление персоналом»/ Р.К. Милл; пер. с англ. — 3-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 535 с. — (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 978-5-238-01589-7. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2179359 Режим доступа: по подписке.	Куценко, Е. Ю. Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания : конспект лекций / Е. Ю. Куценко, А. А. Калмыкова. - 2-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2024. - 68 с. - ISBN 978-5-9765-5630-0. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/1841702 Режим доступа: по подписке.	Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов : учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. - ISBN 978-5-9776-0199-3. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/1913986 Режим доступа: по подписке.	Винтайкина, Е. В. Организация ресторанного бизнеса в современных реалиях : учебно-методическое пособие / Е. В. Винтайкина. - Москва : Финансы и статистика, 2022. - 99 с. - ISBN 978-5-00184-076-3. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2256966 Режим доступа: по подписке.	Давыдович, А. Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания : учебное пособие / А.Р. Давыдович. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1058945. - ISBN 978-5-16-015822-8. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2240519 Режим доступа: по подписке	Курочкин, В. Н. Услуги общественного питания: организационно-экономические и креативные аспекты : учебное пособие / В.Н. Курочкин. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 125 с. - ISBN 978-5-16-114650-7. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2082993 Режим доступа: по подписке.	Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст : электронный. -	

URL: https://znanium.ru/catalog/product/2265074 Режим доступа: по подписке.	Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 7-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2026. - 416 с. - ISBN 978-5-394-06372-5. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.ru/catalog/product/2231228 Режим доступа: по подписке.	Васильченко, Р. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебно-методическое пособие по выполнению практических работ для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», очной формы обучения / Р. А. Васильченко ; Рос. акад. нар. хоз-ва и гос. службы при Президенте Рос. Федерации. Запад. филиал. -Калининград : Промышленная типография "Бизнес-контакт", 2019. - 140 с. - Текст : электронный. -	
URL: https://znanium.com/catalog/product/1870476 Режим доступа: по подписке.	Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2019. - 134 с. - ISBN 978-5-7782-3992-0. - Текст : электронный. -	

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
https://pro.guap.ru/	<i>Элементы электронного курса по дисциплине размещены <u>внутри ЭИОС ГУАП «Интегрированная среда обучения»</u></i>

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
-------	--------------

1	Электронная информационно-образовательная среда ГУАП «Интегрированная среда обучения» (https://pro.guap.ru/ разработана сотрудниками ГУАП (введена в эксплуатацию приказом ГУАП от 06.06.2017 № 05-215/17), перечень модулей и их функциональное назначение изложены по ссылке https://guap.ru/it/system/iso
2	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет» (https://guap.ru/), разработан сотрудниками ГУАП (введен в эксплуатацию Приказом ГУАП от 23.03.2023 № 05-145/23)
3	Microsoft Office 2019 (договор ГУАП, информация о лицензии представлена по ссылке https://guap.ru/it/system/iso/po)
4	LibreOffice 5 (Лицензия LGPLv3)
5	MozillaFirefox(лицензии GPL/LGPL/MPL)
6	VLC mediaplayer (Лицензия: GNU LesserGeneralPublicLicense v2.1+)

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
Электронные библиотечные ресурсы и системы	
1	Электронный каталог библиотеки ГУАП с доступом к базе полнотекстовых изданий (https://lib.guap.ru.), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП
2	Научная электронная библиотека «eLIBRARY» (https://elibrary.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
3	ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
4	ЭБС Znanium (https://znanium.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
5	Образовательная платформа «Юрайт» (https://urait.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
6	Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» (https://cyberleninka.ru/), свободный доступ
Информационные и справочно-правовые системы	
1	"Консультант Плюс" (www.consultant.ru) сетевая версия для образовательных организаций, доступ по IP -адресам ГУАП

9. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации - Мультимедийная лекционная аудитория: Специализированная мебель; технические средства обучения, служащие для	

	представления учебной информации большой аудитории; набор демонстрационного оборудования. Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	
2	Учебная аудитория для занятий семинарского типа (в том числе практических занятий), для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для воспитательной работы. Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации. Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	
3	Библиотека, Интернет-класс ГУАП (для самостоятельной работы). Помещения укомплектованы специализированной мебелью, оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет». Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	

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	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«отлично» «зачтено»	Обучающийся: – глубоко и всесторонне усвоил программный материал; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно связывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления; – умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; – делает выводы и обобщения; – свободно владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 90% до 100% тестовых заданий**.

Оценка компетенции 5-балльная шкала	Характеристика сформированных компетенций
«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; – аргументирует научные положения; – делает выводы и обобщения; – владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 70% до 89% тестовых заданий**.
«удовлетворительно» «зачтено»	– 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. – правильно выполнил от 51% до 69% тестовых заданий**.
«неудовлетворительно» «не зачтено»	– 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. – правильно выполнил менее 51% тестовых заданий**.

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.У.1
4	Классификация предприятий питания	ОПК-3.3.1
5	Современные форматы предприятий питания	ОПК-2.У.1
6	Требования к предприятиям питания	ОПК-2.У.1
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
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-3.3.1
13	Меню ресторана. Виды меню	ОПК-3.3.1
14	Классификация услуг общественного питания	ОПК-2.У.1
15	Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания	ОПК-3.3.1

16	Виды ресторанного сервиса	ПК-6.У.3
17	Прогрессивные технологии обслуживания. Инновационные технологии в ресторанном бизнесе	ПК-6.У.3
18	Банкетные формы обслуживания	ПК-6.У.3
19	Обслуживание групп туристов	ПК-6.У.3
20	Обслуживание индивидуальных туристов	ПК-6.У.3
21	Показатели культуры обслуживания	ПК-6.У.3
22	Служба питания средства размещения	ОПК-3.3.1
23	Особенности обслуживания иностранных туристов	ПК-6.У.3
24	Особенности питания иностранных туристов	ПК-6.У.3
25	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	ОПК-3.3.1
26	Контроль и система заказа питания	ОПК-3.3.1
27	Режим питания в санаторно-курортных комплексах	ОПК-3.3.1

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	Код индикатора
	Учебным планом не предусмотрено	

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

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

№ п/п	Примерный перечень тем для выполнения курсового проекта/ 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
1	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 связана с применяемыми средствами, оборудованием, инструментами, используемыми материалами. В) ТЕХНОЛОГИЯ - это научная дисциплина, разрабатывающая и совершенствующая способы и инструменты производства. Г) ТЕХНОЛОГИЯ - это описание производственных процессов, инструкций по их выполнению, технологические требования.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
2	Что представляет собой совокупность технологических операций: А) материально- техническую базу предприятия;	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1

	Б) производственную мощность предприятия; В) технологический процесс на предприятии.*	ОПК-3.3.1
3	Согласны ли Вы с утверждением, что «организация – органон - греч. – инструмент – это процесс, деятельность, связанная с началом осуществления чего-либо»: А) да;* Б) нет	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
4	Что представляет собой предприятие общественного питания: А) только рестораны, кафе, бары, столовые; Б) только предприятие, производящее мучные кондитерские изделия; В) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации их потребления.*	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
5	Какие из перечисленных критериев используются для классификации предприятий питания индустрии гостеприимства: А) характер торгово - производственной деятельности;* Б) месторасположение;* В) контингент обслуживаемых клиентов (гостей);* Г) ассортимент продукции (специализация);* Д) вместимость;* Е) форма обслуживания;* Ж) время функционирования; З) уровень обслуживания.*	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
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: А) вместимость; Б) месторасположение;* В) форма обслуживания.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
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 буфетчиками: А) да;* Б) нет	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
8	В какое время суток, как правило, работают предприятия общественного питания: А) круглосуточно и всесезонно; Б) сезонно; В) в дневное и вечернее время;* Г) в ночное время.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
9	По производственно - торговому признаку предприятия общественного питания делятся на: А) заготовочные;* Б) переготовочные; В) доготовочные	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
10	Фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, фабрики - быстрозамороженных блюд, комбинаты и специализированные цеха по выработке	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1

	полуфабрикатов относятся к предприятиям: А) доготовочным;* Б) заготовочным; В) перепготовочным.	
11	Какие из перечисленных типов предприятий являются основными согласно ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»: А) ресторан;* Б) кафе;* В) кофейня;* Г) бар;* Д) столовая;* Е) закусочная;* Ж) чайная.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
12	Классы предприятия: люкс, высший класс и первый присваиваются: А) ресторанам;* Б) барам;* В) столовым; Г) кофе; Д) закусочным.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
13	Услуга питания ресторана, услуга питания бара, услуга питания кафе, услуга питания столовой, услуга питания закусочной формируют основную услугу общественного питания: А) услугу потребления; Б) услугу питания.*	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
14	Перечислите характерные черты услуги: А) относится к группе нематериальных благ; Б) предоставляется в процессе какого-либо действия;* В) осязаема; Г) неотделима от источника; Д) имеет постоянное качество; Е) не подлежит хранению и транспортировке.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
15	Какие из нижеперечисленных услуг могут быть включены в услуги по организации потребления продукции и обслуживания: а) организация и обслуживание торжеств, ритуальных мероприятий;* б) организация питания и обслуживания участников конференций, совещаний, культурно - массовых мероприятий и т.д.*; в) услуга официанта, бармена по обслуживанию на дому; г) доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий и обслуживание на дому;* д) обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта;* е) обслуживание в номерах гостиниц;* ж) организация рационального комплексного питания; з) организация услуг досуга.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
16	Относятся ли консультации диетсестры по вопросам использования кулинарной продукции при различных видах заболеваний к информационно - консультационным услугам: А) да; Б) нет.*	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
17	Услуга по изготовлению узкого ассортимента кулинарной	ОПК-2.3.1

	продукции представляет: А) услуга питания кафе; Б) услуга питания ресторана; В) услуга питания столовой;* Г) услуга питания бара; Д) услуга питания закусочной.*	ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
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.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
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.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
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.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
21	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;1 Б) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;3 В) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей;5 Г) предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;2 Д) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее или реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.4	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
22	Какие из перечисленных показателей обслуживания являются слагаемыми комплексного понятия - культура обслуживания: А) безопасность и экологичность при обслуживании;* Б) эстетика интерьера, создание комфортных условий обслуживания;* В) наличие достаточного кол-ва столовой посуды, приборов и	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1

	столового белья;* Г) знание психологических особенностей личности и процесса обслуживания; Д) знание и соблюдение персоналом этнических норм обслуживания; Е) знание и соблюдение правил, устанавливающих порядок и очередность обслуживания гостей;* Ж) знание специальных правил предложения и отпуска различных блюд и напитков, а также технических навыков и приемов их подачи;* З) знание основных правил сервировки стола.*	
23	Какие методы обслуживания на предприятиях общественного питания встречаются в России: А) частичное самообслуживание;* Б) обслуживание официантами;* В) комбинированное обслуживание;* Г) полное самообслуживание;* Д) самообслуживание с предварительным расчетом; Е) самообслуживание с непосредственным расчетом; Ж) самообслуживание с оплатой после приема пищи; З) самообслуживание по системе саморасчета; И) «а ля карт»; К) «а парт»; М) «табльдот»; Н) шведский стол.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
24	Какие разновидности услуг питания могут осуществляться в гостинице: А) услуги ресторанов;* Б) услуги кафе-кондитерских, кофейен, чайных комнат; В) услуги Ланж-баров, фитнес-баров, этажных баров, ночных баров, мини-баров;* Г) услуги по проведению банкетов, бизнес-ланчей, для групп, кофе-брейков;* Д) услуги ресторанного обслуживания в номерах отеля.*	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1 ОПК-3.3.1
25	Могут ли в одном отеле функционировать несколько ресторанов: А) да; Б) нет*	
26	Что собой представляет Европейский план обслуживания(1): А) гостиничный тариф, определяемый на основе стоимости размещения без учета питания; Б) гостиничный тариф с трехразовым питанием.	ПК-6.У.3
27	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: А) расширенный завтрак; Б) английский завтрак; В) континентальный завтрак;* Г) американский завтрак; Д) завтрак с шампанским; Е) поздний завтрак или ланч.	ПК-6.У.3
28	Согласны ли Вы с утверждением, что банкет- это торжественный завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица,	ПК-6.У.3

	события или торжества: А) да;* Б) нет.	
29	Для кого, как правило, устраиваются дипломатические приемы: А) для лиц, занимающих официальные должности;* Б) для работников социальной сферы - среднего звена; В) для обслуживающего персонала низшего звена.	
30	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: А) завтрак; Б) чай; В) прием типа «фуршет»; Г) прием вида «коктейль»; Д) обед;* Е) ужин.	ПК-6.У.3
31	Ставят ли на банкет - фуршетах стулья: А) да; Б) нет.*	ПК-6.У.3
32	Какие банкеты организуются женщиной для женщин, но не исключают приглашения мужчин: А) банкет коктейль – фуршет; Б) банкет-чай;* В) банкет вне ресторана.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1
33	С какой целью в ресторанах на железнодорожном транспорте организуют фуршетные, чайные столы, столы для обслуживания комплексными обедами: А) для улучшения сервиса;* Б) для ускорения обслуживания; В) для комфорта.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1
34	Сколько вагон - ресторанов как правило в поездах дальнего следования: А) один;* Б) два; В) три.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1
35	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: А) да;* Б) нет.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1
36	Должен ли режим работы предприятий общественного питания на берегу соответствовать режиму работы водного транспорта: А) да; Б) нет.*	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1
37	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.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1
38	Согласны ли Вы с тем, что обслуживание вне основного помещения предприятия питания вне зависимости от выбранного вида	ПК-6.У.3

	обслуживания (в помещении, вне помещения , индивидуального ,разъездного или VIP–обслуживания) относится к понятию «кейтеринг»: А) да;* Б) нет.	
39	Какой из способов обслуживания является самым сложным и дорогим: А) русский; Б) английский; В) американский; Г) французский.*	ПК-6.У.3
40	Могут ли однотипные предприятия общественного питания образовывать сеть предприятий общественного питания: А) да;* Б) нет.	ОПК-2.3.1
41	Как называется подготовительный этап в организации технического оснащения предприятия общественного питания: А) бизнес-планирование; Б) стратегическое планирование; В) проектирование.*	ОПК-2.3.1
42	Проектирование помещения предприятий общественного питания осуществляется в соответствии с требованиями строительных норм «Предприятия общественного питания» (МГСН 4.4-98) с изменениями от 4 сентября 2001, а с учетом каких факторов: А) концепция заведения; Б) вместимость и количество залов обслуживания;* В) производительность;* Г) формы и методы обслуживания.	ОПК-2.3.1
43	Каким основным требованиям должна соответствовать современная кухня: А) компактность, эффективность, экономичность;* Б) комфорт, экономичность, эстетичность; В) чистота, компактность, минимализм.	ОПК-2.3.1
44	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.	ОПК-2.3.1
45	Какой из цехов заменяется цехом обработки зелени на предприятии питания, работающем на полуфабрикатах: А) доготовочный цех;* Б) кондитерский цех; В) заготовочный.	ОПК-2.3.1
46	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: А) холодном цехе; Б) горячем цехе.*	ОПК-2.3.1
47	Подвергается ли продукция холодного цеха после приготовления и	ОПК-2.3.1

	порционирования дополнительной тепловой обработке: А) да; Б) нет.*	
48	Какое из перечисленного оборудования не устанавливается в холодных цехах: 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.	ОПК-2.3.1
49	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: А) да;* Б) нет.	ОПК-2.3.1
50	Найдите правильное определение следующим понятиям 1.раздаточная 2. Сервизная 3. Салат-бар: А) помещение для хранения и выдачи официантами столовой посуды; 2 Б) помещение, предназначенное для хранения и выдачи готовых блюд;1 В) оборудование, предназначенное для организации шведского стола в виде стоек – витрин. 3	ОПК-2.3.1
51	Представьте, что вы заходите в ресторан. Перечислите названия всех помещений по порядку прохождения в основной зал заведения: А) вестибюль (с гардеробом); (1) Б) туалетные комнаты; (2) В) аванзал; (3) Г) основные залы с авансценой или без нее. (4)	ОПК-2.3.1
52	Какую площадь рекомендуется отводить под кухню от общей площади ресторана согласно санитарным правилам и нормам: А) 1/3; Б) 2/3;* В) не менее 1/3.	ОПК-2.3.1
53	Какие виды освещения рекомендуется использовать в интерьере ресторана: А) фоновое – общее;* Б) рабочее; В) акцентирующее – декоративное; Г) все виды.	ОПК-2.3.1
54	Согласны ли вы с тем, что рабочее место бармена организуется из: верхней (передней) барной стойкой, нижней барной стойки, прохода и заднего бара: А) да;*	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1

	Б) нет.	
55	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.*	ОПК-3.3.1
56	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.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1
57	К какому из видов кейтеринга можно отнести доставку обедов в офис: А) кейтеринг в помещении; Б) кейтеринг вне помещения;* В) индивидуальный кейтеринг; Г) особый вид кейтернга.	ОПК-2.3.1 ОПК-2.У.1
58	Во время торжественных мероприятий предпочтение, как правило, отдается: А) женщинам; Б) старшего возраста мужчинам; В) юбиляру.*	ПК-6.У.3
59	На официальных приемах преимущество отдается: А) возрасту гостя; Б) родственным связям гостя; В) общественному положению гостя.*	ПК-6.У.3
60	Какие действия официант выполняет, стоя с левой стороны от гостя?: А) раскладывает ложки, ножи; Б) раскладывает масло, предлагает выложенную на блюдо пищу;* В) предлагает гостям поднос для уборки ненужной посуды; Г) раскладывает вилки;* Д) расставляет и убирает пирожковые и закусочные тарелки, салатники; Ж) подает бутылки с алкогольными напитками; З) разливает напитки; И) расставляет и убирает бокалы, рюмки; К) подает карту меню;* Л) расставляет тарелки с супом; М) подает и наливает горячие напитки.	ПК-6.У.3
61	Расставьте в правильном порядке холодные закуски (в соответствии с правилами подачи: А) сыр; (6) Б) салаты (рыбные, мясные, овощные, яичные); (5) В) натуральные овощи; (7) Г) мясные закуски собственного производства;(3) Д) мясная гастрономия; (4)	ПК-6.У.3

	Е) рыбные блюда собственного производства (рыба отварная, заливная, под маринадом); (2) Ж) рыбная гастрономия (икра, рыба, шпроты). (1)	
62	Какую температуру при подаче должны иметь заправочные супы: А) 74;* Б) 7-14; В) 64.	ПК-6.У.3
63	Чем объясняется разделение супов на следующие виды: прозрачные (бульоны), заправочные (щи, борщи), пюреобразные, молочные, холодные, фруктово-ягодные: А) количеством используемых для приготовления продуктов; Б) перечнем используемых для приготовления продуктов; В) технологией приготовления.*	ПК-6.У.3
64	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. 1 овощные 2 яичные 3 крупяные 4 мучные 6 молочные 6 рыбные 7 птица и дичь 8 мясные	ПК-6.У.3
65	Нарушает ли очередность подачи горячих закусок отсутствие какого-либо блюда: А) да; Б) нет*	ПК-6.У.3
66	Что нужно делать для того, чтобы сохранить температуру блюд при отпуске: А) накрыть блюдо колпаком; Б) завернуть блюдо в полотенца; В) сократить до минимума время подачи блюда; Г) подогреть тарелку до 40-45 градусов.*	ПК-6.У.3
67	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;	ПК-6.У.3
68	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;	ПК-6.У.3

	В) администратор; Г) сомелье*	
69	От каких факторов зависит сервировка стола: А) времени принятия пищи;* Б) ассортимента блюд, имеющих в меню; В) категории предприятия питания; Г) методов обслуживания; Д) видов сервиса	ПК-6.У.3
70	Чем отличается меню банкетов от меню ресторанов: А) порядком расположения блюд;* Б) при его составлении активное участие принимает заказчик.	
71	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.	ПК-6.У.3
72	Какие столовые приборы предназначены для раскладки блюд: А) основные; Б) вспомогательные.*	ПК-6.У.3
73	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.	ПК-6.У.3
74	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.	ПК-6.У.3
75	Определите два основных классических материала для столового белья : А) лен и хлопчатобумажная ткань;* Б) лен и акрил; В) шелк и бумажная ткань.	ОПК-3.3.1
76	Комплекс мероприятий по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике называется: А) охраной здоровья; Б) охраной труда;* В) охраной жизнедеятельности.	ОПК-3.3.1
77	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).*	ОПК-2.3.1
78	Выделите наиболее важные на ваш взгляд требования к услугам питания: А) соответствие целевому назначению;* Б) комплексность услуг в зависимости от типа предприятия;	ОПК-3.3.1

	В) точность и своевременность исполнения; Г) безопасность и экологичность;* Д) эргономичность, комфортность и эстетичность;* Е) социальная адресность;* Ж) информативность.*	
79	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.	ОПК-3.3.1
80	Помещений, состояния сантехнического и производственного оборудования, удаления отходов и эффективной защиты от насекомых и грызунов: А) инспекция «Энергонадзор»; Б) Госгортехнадзор; В) Роспотребнадзор *	ОПК-3.3.1
81	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.	ОПК-2.3.1
82	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.	ОПК-2.3.1
83	Разрешается ли проводить чистку, смазывание, регулировку и ремонт машин и аппаратов во время их работы: А) нет;* Б) да.	ПК-6.У.3
84	Может ли неправильное устройство или нарушение правил эксплуатации вентиляционной установки послужить причиной пожаров: А) да;* Б) нет.	ПК-6.У.3
85	Соблюдением каких факторов обеспечивается экологическая безопасность услуг на предприятиях общественного питания: А) требования окружающей среды к территории; Б) техническое состояние и содержание помещений, вентиляции;	ПК-6.У.3

	В) техническое состояние системы водоснабжения.*	
86	Разрешается ли использовать на предприятиях общественного питания привозную воду: А) да; Б) нет.*	ПК-6.У.3
87	Какая посуда согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям предназначена только для приготовления и кратковременного хранения пищи(2): А) дюралюминовая; Б) алюминиевая;* В) из нержавеющей стали.	ПК-6.У.3
88	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; Д) продукцию домашнего изготовления.	ПК-6.У.3
89	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.	ПК-6.У.3
90	Установите соответствие между определениями и следующими понятиями- 1) органолептическая оценка качества продукции (1) 2) физико-химическая (2) 3) микробиологические оценки (3): А) оценка кулинарных блюд по цвету, внешнему виду и запаху; (1) Б) определение доли жира, сахара, соли, влаги, оценка, характеризующая пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептур блюд; (2) В) оценка, характеризующая соблюдение технологических и санитарно-гигиенических требований при производстве кулинарной продукции. (3)	ПК-6.У.3

Количество правильных ответов	Оценка
42-40	5
39-33	4
32-25	3
До 25	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
1	Разработка концепции и формата службы питания для отеля категории три звезды Суть задания: Для условного городского отеля на 150 номеров выбрать оптимальный формат F&B (завтрак «шведский стол», круглосуточный мини-бар, кофе-пойнт в лобби, ресторан à la carte). Обосновать выбор исходя из сегмента гостей, площади помещений и экономической целесообразности. Рассчитать примерную пропускную способность обеденного зала.
2	Проектирование технологической карты и калькуляция себестоимости фирменного блюда Суть задания: Разработать технологическую карту для двух фирменных блюд региональной кухни (например, завтрак и горячее блюдо). Произвести калькуляцию сырьевого набора, определить продажную цену с учетом наценки (маржинальности), рассчитать точку безубыточности для этого блюда при планируемом объеме реализации.
3	Организация работы службы банкетов и кейтеринга в отеле Суть задания: Разработать алгоритм подготовки и проведения банкета на 80 персон (свадьба или корпоратив). Описать этапы: предварительное бронирование, разработка меню, составление графиков выхода персонала, логистика оборудования, расчет времени подачи блюд и обеспечение бесперебойной работы кухни.
4	Управление запасами и складской учет в ресторанном хозяйстве отеля Суть задания: Составить план закупок скоропортящихся продуктов на неделю с учетом прогноза загрузки отеля. Предложить методику контроля остатков (система FIFO), описать процедуру приемки товара по качеству и количеству, а также разработать бланк инвентаризационной ведомости.
5	Стандарты обслуживания гостей на завтраке «Шведский стол» Суть задания: Разработать детальный чек-лист работы команды F&B во время утреннего сервиса: от подготовки зала и выставки блюд до работы шеф-повара на станциях (омлет-бар, мюсли, выпечка). Прописать временные нормативы пополнения блюд, правила зонирования и скрипты общения с гостями.
6	Разработка системы контроля качества и безопасности пищевых продуктов (ХАССП) Суть задания: Для производственного цеха отеля (холодный или горячий) составить перечень критических контрольных точек (температура хранения, время приготовления, маркировка). Разработать график санитарной обработки оборудования и журнал контроля температурного режима.
7	Специализированное меню: диетическое, вегетарианское, детское, безглютеновое Суть задания: Сформировать отдельное меню (3–4 позиции на каждый приём пищи) для гостей с особыми диетическими потребностями. Предложить систему маркировки блюд в общем меню и разработать инструкцию для официантов по вопросам аллергенов и замены ингредиентов.
8	Экономический анализ эффективности работы ресторана при отеле Суть задания: На основе исходных данных (средний чек, количество покрытий, себестоимость продукции, заработная плата персонала, коммунальные расходы) рассчитать основные показатели: валовый доход, чистую прибыль, RevPASH (доход на одно посадочное место в час). Предложить мероприятия по повышению эффективности использования площади ресторана.
9	Взаимодействие службы питания с другими отделами отеля (ресепшн, инжиниринг, маркетинг) Суть задания: Разработать регламент внутренних коммуникаций: как

	информация о количестве гостей на завтрак передаётся на кухню, как служба хаус-кипинга взаимодействует с F&B по уборке залов, как организуется обслуживание номеров (Room Service). Создать шаблоны заявок и журналов передачи смен.
10	Инновационные тренды в организации гостиничного питания: автоматизация и персонализация Суть задания: Исследовать современные технологии (электронные меню, терминалы самообслуживания, приложения для предзаказа, роботизированные мини-бары, системы управления ингредиентами на основе ИИ). Предложить внедрение одного из таких решений в среднестатистический отель и обосновать его окупаемость в течение 1 года.

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

Целью преподавания дисциплины является получение теоретических и практических навыков в области организации питания в гостиницах, с последующим применением в профессиональной сфере. Данная дисциплина знакомит студентов с закономерностями и технологией организации питания в гостиницах, формирует у обучающихся универсальные компетенции, направленные на развитие навыков системного и критического мышления, в организации питания при гостиницах, раскрывает способности и навыки командной работы и лидерства. Основой изучения дисциплины является ознакомление студентов с теоретическими основами и современными методами организации питания в гостиницах в условиях нестабильной рыночной конъюнктуры. Составляющие учебный процесс в сочетании с внеаудиторной работой способствуют формированию и развитию профессиональных навыков обучающихся. Предлагаемая литература и задания для самостоятельной работы обеспечивают оптимальное соотношение творческого и познавательного элементов в процессе обучения.

11.1. Методические указания для обучающихся по освоению лекционного материала

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 обучающимися 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;
- научиться 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:

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

Во время первой аттестации (середина семестра) и второй аттестации (конец семестра) преподавателем проводится проверка конспектов лекций в целях контроля понимания текста лекций и навыков конспектирования, а также в целях рейтинговой оценки студентов (как одной из её составляющих).

11.2. Методические указания для обучающихся по участию в семинарах

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 лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

11.3. Методические указания для обучающихся по прохождению практических занятий

Практическое занятие является одной из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении обучающимися под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности.

Целью практического занятия для обучающегося является привитие обучающимся умений и навыков практической деятельности по изучаемой дисциплине.

Планируемые результаты при освоении обучающимся практических занятий:

- закрепление, углубление, расширение и детализация знаний при решении конкретных задач;
- развитие познавательных способностей, самостоятельности мышления, творческой активности;
- овладение новыми методами и методиками изучения конкретной учебной дисциплины;
- выработка способности логического осмысления полученных знаний для выполнения заданий;
- обеспечение рационального сочетания коллективной и индивидуальной форм обучения.

Требования к проведению практических занятий

Практические занятия выполняются в формате групповой дискуссии.

Студентам предлагаются задания, направленные на обобщение полученных теоретических знаний при решении реальных исследовательских задач. Вместе с тем задания могут быть представлены в формате теоретических иллюстраций, требующих глубокого осмысления со стороны студентов, или реальных примеров и ситуаций, решаемых и моделируемых совместно с преподавателем. Многие задания являются комбинированными и включают в себя сразу несколько видов работ. Как правило, для их выполнения важны не только полученные знания, но и субъективные особенности креативного мышления студентов. Некоторые задания требуют самостоятельности со стороны обучающихся, что способствует развитию дополнительных навыков в рамках освоения данной дисциплины.

Практические занятия выполняются в нескольких форматах, а именно проведение групповой дискуссии, кейса и деловой игры.

Деловая игра позволяет симитировать рабочий процесс, провести его моделирование. Студенты получают задание от преподавателя и должны постараться создать упрощенное воспроизведение реальной производственной ситуации в области маркетинга на определенную тематику. Перед студентами деловой игры ставятся задачи.

Применение деловых игр позволяет отработать профессиональные навыки студентов и дает возможность оценить:

уровень владения этими навыками;

- особенности мыслительных процессов (стратегическое, тактическое,
- аналитическое мышление, умение прогнозировать ситуацию, умение принимать решения и пр.);
- уровень коммуникативных навыков;
- личностные качества участников.

Групповая дискуссия позволяет создать совместное обсуждение какого-либо спорного вопроса на заданную тематику, позволяющее прояснить (возможно, изменить) мнения, позиции и установки участников группы в процессе непосредственного общения.

Проведение семинара заключается в том, что студенты заранее получают тематику предстоящего занятия и готовятся к нему самостоятельно, а на самом практическом занятии вместе с преподавателем обсуждают данную тему. Каждый студент учится грамотно излагать свои мысли, бороться с психологическим барьером публичных выступлений.

Применение кейсов означает применение деловой игры в миниатюре, поскольку это сочетает в себе профессиональную деятельность с игровой. Сущность проведения данного практического занятия в таком формате состоит в том, что учебный материал подается обучаемым в виде микро-проблем, а знания приобретаются в результате их активной исследовательской и творческой деятельности по разработке решений.

Один из распространенных способов интенсивного обучения – игровое проектирование. Его цель – процесс создания или совершенствования проектов в игровом режиме. Для осуществления этой технологии участников занятия разбивают на группы, каждая из которых занимается разработкой своего проекта. Тему для разработки проекта обучаемые в основном выбирают самостоятельно.

Ситуационные задачи — это задачи, которые позволяют ученику осваивать интеллектуальные операции последовательно в процессе работы с информацией: ознакомление — понимание — применение — анализ — синтез — оценка. Таким образом, в основе ресурсов повышения качества образования лежит психологический закон усвоения знаний — знания формируются в сознании субъекта учения не до, а в процессе применения их на практике. Отличительная особенность ситуационных задач заключается в том, что она имеет ярко выраженную практическую направленность, но для её решения необходимы предметные, надпредметные и метапредметные знания.

11.4. Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

В ходе выполнения самостоятельной работы, обучающийся выполняет работу по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Для обучающихся по заочной форме обучения выполнение контрольных работ является элементом текущего контроля успеваемости и самостоятельной работы

В процессе выполнения самостоятельной работы у обучающегося формируется целесообразное планирование рабочего времени, которое позволяет ему развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, помогает получить навыки повышения профессионального уровня.

Методическими материалами, направляющими самостоятельную работу обучающихся являются:

- учебно-методический материал по дисциплине;

Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом вовремя, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется заданиями и указаниями преподавателя. Можно дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы. Самостоятельная работа заключается в подготовке итогового задания по дисциплине «Основы проектной деятельности», а также выполнения домашних заданий.

Итоговое задание заключается в разработке и реализации стратегии бизнес-проекта в период кризиса. Работа выполняется в группах. Компании для выполнения задания согласовываются и утверждаются с преподавателем.

11.5. Методические указания для обучающихся по прохождению текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости предусматривает контроль качества знаний обучающихся, осуществляемого в течение семестра с целью оценивания хода освоения дисциплины.

Контроль текущей успеваемости осуществляется преподавателем посредством оценивания основных компонентов учебного процесса: мотивации студента, его активности при решении практических задач, своевременное прохождение контрольных мероприятий, степень усвоения им теоретических знаний самостоятельно, уровень овладения практическими умениями и навыками во всех видах учебной деятельности, его способность к самостоятельной исследовательской работе.

11.6. 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».

Критерии оценки экзаменационных ответов:

– оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, использует в ответе материал дополнительной учебной литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

– оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на поставленные вопросы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

– оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;

– оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями и ошибками выполняет практические работы.

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».

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