

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.06.2026 14:16:55
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb5c507a9551e069

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

27.11.2025 г.
протокол № 10
Зав. кафедрой Радыгина Е.Г.

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4
Председатель (подпись) Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Организация питания в туристических и гостиничных комплексах
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль	Туризм
Форма обучения	заочная
Год набора	2026

Разработана:
Доцент, к.т.н.
Старовойтова Я.Ю.

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	5
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	11
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является освоение профессиональных компетенций в области организации питания в туристических и гостиничных комплексах.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 9						
Зачет с оценкой	108	20	8	12	84	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИД-1.ПК-4 Знать: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма;

ПК-4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИД-2.ПК-4 Уметь: организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами
	ИД-3.ПК-4 Иметь навыки: использования методов взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 9		104					
Тема 1.	История развития индустрии гостеприимства в мире (ПК-4)	14	2			12	
Тема 2.	Услуги сервиса. Классификация и характеристика услуг питания (ПК-4)	12				12	
Тема 3.	Характеристика и функции службы питания в туристических и гостиничных комплексах. Международное значение тарифов питания в гостиничных и туристических комплексах (ПК-4)	12			2	10	
Тема 4.	Проектирование и оснащение предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)	14	2		2	10	
Тема 5.	Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания (ПК-4)	13	1		2	10	
Тема 6.	Меню - визитная карточка предприятия питания (ПК-4)	13	1		2	10	
Тема 7.	Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)	13	1		2	10	

Тема 8.	Нормативная документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)	13	1		2	10	
---------	---	----	---	--	---	----	--

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-8	Коллоквиум-собеседование (приложение 4)	Вопросы по темам	5 баллов
Тема 2-8	Тест (приложение 4)	Количество вопросов 20	5 баллов
Тема 3	Индивидуальное задание 1 (приложение 4)	Эссе по темам	5 баллов
Тема 7	Индивидуальное задание 2 (приложение 4)	Доклад-презентация по темам	5 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
9 семестр (ЗаО)	Билет для зачета с оценкой (приложение 5)	В билете 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание	5 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль.Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. История развития индустрии гостеприимства в мире (ПК-4)

Основные понятия и определения в области развития индустрии гостеприимства. Развитие индустрии гостеприимства в западной Европе со средневековья до настоящего времени, "золотая эра" в индустрии гостеприимства. Экстенсивный и интенсивный путь развития в управлении предприятиями гостеприимства.

Развитие индустрии гостеприимства в США. «золотой век» для индустрии гостеприимства.

Современные технологии быстрого питания, новые формы обслуживания, технологии сетевых компаний, практика заключения договоров по франчайзингу, стандартизация услуг, использование понятия "торговая марка".

7 этапов развития питания в России в трактовке доктора экономических наук, профессора Николаевой Т.И. от древней Руси до настоящего времени.

Тема 4. Проектирование и оснащение предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)

Проектирование и оснащение предприятий питания. Основные составляющие проектов. Основные группы помещений составляющие технологической части: складская, производственная, торговая, административно – бытовая, техническая. Компонентные схемы. Требования к помещениям, отделка помещений, оформление интерьера, требования к отделке помещений. Оснащение мебелью, требования к мебели, к оборудованию. Оснащение предприятия посудой, стеклом, аксессуарами.

Тема 5. Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания (ПК-4)

Сущность организации производства – создание условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. Структура производства. Производственный процесс, принципы организации процесса. Методы организации производства. Внедрение системы качества на производстве.

Виды контроля, организация производственного контроля на производстве и в торговом зале.

Тема 6. Меню - визитная карточка предприятия питания (ПК-4)

Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню. Написание меню в спец. предприятиях. Зависимость меню от класса, типа, контингента потребителей и формы обслуживания. Деление меню в международной практике.

Меню – средство рекламы.

Разработка меню – как инструмент планирования прибыли и создания ценовой политики.

Анализ меню, планирование меню, контроль меню (инжиниринг меню). Условие эффективности разработки меню. Схемы оценки блюда.

Винная карта. Требования к созданию карты.

Тема 7. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)

Ускоренные формы обслуживания, схема построения и принципы обслуживания, ассортимент, время обслуживания.

Современные технологии организации питания – кейтиринг. Виды кейтиринга. Специальные формы обслуживания.

Виды банкетов, особенности их проведения. Принципы организации, принципы создания меню (ассортимент) для банкетов, специальное оборудование, аксессуары, время проведения, сервировка, требования к обслуживающему персоналу

Тема 8. Нормативная документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)

Нормативно – техническая документация регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах. Термины: нормативная документация, техническая, технологическая. Изучение законов РФ, межгосударственных стандартов, постановления правительства, приказы Министерства.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 4. Проектирование и оснащение предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)

Определить основные составляющие проекта. Освоить современные виды оборудования, освоить требования к оснащению оборудованием, аксессуарами, мебелью и т. д. Ответить на вопросы.

Основные вопросы:

- 1) Какая часть в составе проекта предприятия питания является главной?
- 2) Каковы главные группы помещений на ПОП?
- 3) Требования к современному технологическому оборудованию.

Содержание: технологическая, архитектурно – строительная, энергетическая, санитарно-техническая. Энергосберегающее оборудование.

Тема 5. Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания (ПК-4)

Форма проведения семинара – вопрос (вопросно – ответная).

Освоить сущность и содержание организации производства, производственного процесса. Знать принципы организации производственных процессов. Ответить на вопросы.

Основные вопросы:

- 1). Какова сущность цеховой и не цеховой структуры?
- 2). Раскрыть сущность комбинированных рабочих мест.
- 3). Перечислите требования к оптимальным условиям труда?

Содержание: деление на цеховую и не цеховую структуру организации производства. Методы организации производства, методы контроля качества.

Тема 6. Меню - визитная карточка предприятия питания (ПК-4)

Форма проведения семинара – вопрос (вопросно-ответная).

Освоить сущность и содержание организации производства, производственного процесса. Знать принципы организации производственных процессов. Ответить на вопросы.

Основные вопросы:

- 1) Какова сущность цеховой и не цеховой структуры?
- 2) Раскрыть сущность комбинированных рабочих мест.
- 3) Перечислите требования к оптимальным условиям труда?

Содержание: деление на цеховую и не цеховую структуру организации производства. Методы организации производства, методы контроля качества.

Тема 7. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)

Форма проведения семинара - опрос (ответ – вопрос).

Освоить формы и методы организации питания потребителей в туристических и гостиничных комплексах. Знать виды банкетов, требования к накрытию, технологии обслуживания. Ответить на вопросы

Основные вопросы:

- 1) Обслуживание в номерах, организация мини баров.
- 2) Что такое линер и динер?
- 3) Перечислите требования к официантам, обслуживающие в номерах.
- 4) Перечислить особенности обслуживания гостей на высшем уровне.
- 5) В каких типах(классах) предприятий питания осуществляется обслуживание иностранных туристов?
- 6) Что служит основой для составления меню – диетического?
- 7) Отличие банкета с полным обслуживанием от банкета с частичным обслуживанием.
- 8) Создание и выступление с докладами по организации специальных видов питания.

Содержание: мини – бар, room-servis, шведский стол, бизнес, линер, динер, бранч, карта заказа, европейский, русский, английский, французский методы подачи блюд и закусок. Транширование и фломбирование блюд. Использование специального оборудования, столов, тележек, аксессуаров, различные виды фондю. Особенности питания иностранных туристов. Сервировка столов и технология подачи блюд при обслуживании туристских групп. Характеристики диет при составлении меню. Нюансы в организации специального питания(детское, диетическое, спортивное, вегетарианское и т.д.)

Тема 8. Нормативная документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)

Форма проведения семинара – опрос (вопросно-ответная).

Проработка и обсуждение нормативно – правовой документации. Работа с технико-технологическими и технологическими картами.

Основные вопросы:

- 1). Каковы основные требования к качеству продукции общественного питания в Законе Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 года, № 52 – ФЗ (с изменениями от от 22.12.2008)?
- 2) Каковы основные разделы в ТТК?

Содержание: нормативные, технические, технологические документы, трудовое законодательство, стандартизация, сертификация. Техническое регулирование, лицензирование, нормы и требования.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Услуги сервиса. Классификация и характеристика услуг питания (ПК-4)

1. Изучение лекционного материала, учебников, нормативной документации (ГОСТы)
2. Подготовка к опросам
3. Подготовка к тесту 2

Тема 3. Характеристика и функции службы питания в туристических и гостиничных комплексах. Международное значение тарифов питания в гостиничных и туристических комплексах (ПК-4)

1. Изучение ГОСТа - Требования к персоналу
2. Выполнение задания – эссе (задание 1)
3. Подготовка к тестам

Тема 4. Проектирование и оснащение предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)

1. Изучение ГОСТа - Требования к персоналу
2. Выполнение задания – эссе (задание 1)
3. Подготовка к тестам

Тема 5. Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания (ПК-4)

1. Изучение лекционного материала, учебников, ГОСТы
2. Подготовка к тесту
3. Подготовка к опросу

Тема 6. Меню - визитная карточка предприятия питания (ПК-4)

1. Изучение учебников, лекции.
2. Подготовка к тестам

Тема 7. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)

1. Изучение лекционного материала, учебников.
2. Подготовка к тестам
3. Работа по созданию докладов

Тема 8. Нормативная документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах (ПК-4)

1. Изучение ЗРФ №52-ФЗ от 30. 03. 1999 г. (с изменениями от от 22.12.2008)
2. Подготовка к опросу

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2.

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Сологубова Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 396 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/537593>

2. Вяткин Организация питания в туристических и гостиничных комплексах. Курс лекций. Тема 2. Особенности организации производственных процессов. Система контроля качества услуг [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/202408/47.mp4>

3. Вяткин Организация питания в туристических и гостиничных комплексах. Курс лекций. Тема 3. Меню - визитная карточка предприятия питания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/202408/48.mp4>

4. Вяткин Организация питания в туристических и гостиничных комплексах. Курс лекций. Тема 1. Гостиничные услуги и услуги питания, их характеристика. Классификация предприятий питания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/202408/46.mp4>

5. Бай Т.В., Котлярова О.В. Теория и методика организации питания в туристской индустрии [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Русайнс, 2024. - 102 – Режим доступа: <https://book.ru/book/955187>

Дополнительная литература:

2. Зайко Г.М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 560 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>

3. Семеркова Л.Н., Белякова В.А., Шерстобитова Т.И., Латынова С.В. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 320 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2127009>

4. Игнатьева И. Ф. Организация туристской индустрии [Электронный ресурс]: учебник для спо. - Москва: Юрайт, 2024. - 401 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/557205>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Visual Studio Community. Лицензия для образовательных учреждений. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft SQL Server Express. Лицензия для образовательных учреждений. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

К зачету с оценкой

1. Перечислите классификацию и характеристики услуг сервиса.
2. Основные функции службы питания, характеристика.
3. Какие типы и классы предприятий питания, представляют услуги питания в гостиничных и туристических комплексах?
4. С какими службами туристических и гостиничных комплексов осуществляет связь службы питания ?
5. Перечислите организационные структуры службы питания, их зависимость от типа и класса предприятия питания.
6. Каковы основные функции руководителя службы питания в туристических и гостиничных комплексах?
7. Перечислите специальные планы (тарифы) питания туристов в туристических и гостиничных комплексах.
8. Какие завтраки, предлагают в туристических и гостиничных комплексах?
9. Какова последовательность расположения блюд в отечественной практике и в Европ?
10. Краткая характеристика разных видов меню .
11. Меню, основной инструмент планирования прибыли при организации питания.
12. Основные этапы проектирования предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах..
13. Назовите прогрессивные виды оборудования в ресторанах.
14. Что означает бесцеховая структура производства?
15. Перечислите методы контроля качества выпускаемой продукции.
16. Каковы современные тенденции в организации производства кулинарной продукции?
17. Перечислите этапы обслуживания туристов в номерах.
18. Каковы особенности организации иностранных туристов?
19. Особенности организации массовых мероприятий.
20. Особенности организации обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).

21. Организация диетического и лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах.
22. Разновидность кейтеринговой службы.
23. Организация питания для индивидуальных туристов и организованных групп туристов.
24. Перечислите виды банкетов на предприятии питания
25. Специальные формы обслуживания питания (ланч, бранч, линнер, динер, др.)
26. Особенности банкета с полным обслуживанием.
27. Особенности банкета с частичным обслуживанием.
28. Особенности приемов (банкет-фуршет, банкет-коктейль и др.)
29. Обобщенная характеристика предприятий питания в туристических комплексах по исследованиям ученых РМАТ.
30. Перечислите требования к обслуживающему персоналу при организации услуги room-service.
31. Составить должностные обязанности менеджера room-service
32. Опишите функционал руководителя службы питания в туристических и гостиничных комплексах в соответствии с профессиональными компетенциями
33. Составьте таблицу тарифов питания в соответствии с международными требованиями в туристических и гостиничных комплексах
34. Составьте организационную структуру управления службы питания в пятизвездочном отеле.
35. Опишите технологию обслуживания номеров официантами room-service в отеле 5 звезд

7.3.2. Практическое задание по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

**Закрытые вопросы
ПК-4**

1. Какая система классификации гостиниц характерна для стран: Египта, России, Венгрии, Франции, Кипра, Австрии:

- а) система категории и разрядов;
- б) система букв;
- в) система категорий;
- г) система звезд.

3. Как подразделяются услуги гостиниц?

- а) сезонные;
- б) дополнительные;
- в) временные;
- г) основные;
- д) сопутствующие.

4. Мини-бар гостиницы располагается:

- а) в вестибюле (холле) гостиницы;
- б) в поэтажном буфете;
- в) в баре ресторана гостиницы;
- г) в гостевых комнатах (номерах) гостиницы.

5. В каком виде по режиму питания туристов предприятия питания предоставляют услуги?

- а) в виде завтрака;
- б) полного пансиона, полупансиона;
- в) специального питания, питания для детей;
- г) всё вышеназванное.

6. Что относят к ускоренным формам обслуживания в ресторанах гостиниц.

- а) зал-экспресс;
- б) стол-экспресс;
- в) шведский стол;
- г) кейтеринг;
- д) всё вышеуказанное.

7. Какие основные виды завтраков предоставляются в гостиничном комплексе?

- а) только континентальный;
- б) только расширенный (европейский);
- в) английский, либо американский;
- г) всё вышперечисленное.

8. Организация системы контроля качества на предприятии питания в гостинице это обязанность:

- а) руководителя службы питания;
- б) руководителя службы размещения;
- в) руководителя службы бронирования.

Открытые вопросы

ПК-4

1. Составьте должностные обязанности менеджера room- servis в отеле 5 звезд.
2. Опишите функционал руководителя службы питания в туристических и гостиничных комплексах в соответствии с профессиональными компетенциями.
3. Составьте таблицу тарифов питания в соответствии с международными требованиями в туристических и гостиничных комплексах.
4. Составьте организационную структуру управления службы питания в пятизвездочном отеле.
5. Опишите технологию обслуживания официантами room-servis в отеле