

Автономное образовательное учреждение
высшего образования Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю

Проректор по образовательной
деятельности

 В.Н. Чумаков
2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА И ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки
43.03.01 - Сервис
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль) образовательной программы
Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Форма обучения
заочная

Гатчина
2023

Рабочая программа по дисциплине «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис, направленность (профиль) образовательной программы – Сервис в индустрии питания и гостеприимства

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: к.э.н., доцент кафедры управления социальными и

экономическими процессами  /Иванова Н.В.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры управления социальными и экономическими процессами 30.08.2023 г. Протокол №1.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой  / Заборовская О.В.


Содержание

с.

1.Пояснительная записка	4
2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3.Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	8
5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий	9
6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	11
7.Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
8.Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	16
9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	17
10.Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
11.Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных	

справочных систем	21
12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	21

1. Пояснительная записка

Курс «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» занимает важное место при подготовке бакалавров по направлению 43.03.01 - Сервис. Изучаемая дисциплина знакомит студентов с устройствами и эксплуатацией внутренних инженерных систем зданий и сооружений предприятий сервиса, а также различных видов оборудования, необходимого для обеспечения жизнедеятельности указанных объектов. Необходимость введения дисциплины обусловлена тем, что знание специфики технологических процессов, осуществляемых при оказании услуг и ознакомление с техническими средствами (технологическим оборудованием), используемыми в этих процессах, будут способствовать повышению эффективности работы предприятий сервиса.

Цель изучения дисциплины – формирование у будущих бакалавров области сервиса готовности к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности, а также готовности к выполнению инновационных проектов в сфере сервиса.

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

- формирование системного представления об основных видах технических средств и технологий, используемых предприятиями сервиса различных отраслей;
- изучение передовых технических средств и технологий в сервисе;
- овладение методами разработки рекомендаций по применению новых технических и технологических решений в деятельности предприятий сервиса как основы оптимизации процессов сервиса.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине,
соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной
программы

Дисциплина «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» участвует в формировании следующей компетенции (следующих компетенций):

Компетенции	Индикаторы	Дескрипторы
ПК-3 - Способен организовывать системный контроль бизнес-процессов, ресурсов, качества услуг и обслуживания, проводить оценку эффективности функционирования департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства и общественного питания	ПК-3.2 – Определяет технико-технологические характеристики бизнес-процессов на предприятиях гостеприимства и общественного питания; технические и санитарные условия деятельности подразделений с учётом существующих регламентов и стандартов	Знания: Регламентов и стандартов предприятия питания; Технико-технологических характеристик бизнес-процессов на предприятиях общественного питания разных типов; Умения: Систематизировать информацию о технико-технологических характеристиках бизнес-процессов на предприятиях общественного питания с учётом существующих регламентов и стандартов; Навыки: Оценки уровня технико-технологической оснащённости бизнес-процессов на предприятиях общественного питания с учётом существующих регламентов и стандартов; Знания: Видов материальных ресурсов,

	<p>ПК-3.3 – Оценивает материальные ресурсы деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания и гостеприимства с учётом технико-технологических характеристик бизнес-процессов, а также оценивает и контролирует соблюдение необходимых технических и санитарных условий</p>	<p>необходимых для организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; Требования к техническим и санитарным условиям деятельности подразделений предприятий питания; Умения: Определять материально-технические требования к организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания с учётом технико-технологических характеристик бизнес-процессов; Анализировать соответствие</p>
		<p>технических и санитарных условий деятельности подразделений предприятий питания необходимым требованиям; Навыки: Оценки материально-технического обеспечения и достаточности материальных ресурсов деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания; Оценки соответствия технических и санитарных условий деятельности подразделений предприятий питания необходимым требованиям</p>

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» является обязательной дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений для подготовки студентов по направлению 43.03.01 - Сервис.

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция
ПК-3	Теория организации и организационное поведение / Стратегический менеджмент	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса Правовое регулирование в сфере гостеприимства и общественного питания Производственная практика (Сервисная практика)	Управление качеством услуг и обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания Документационное обеспечение управления Сервис в индустрии общественного питания/ Ресторанный бизнес Сервис в индустрии

			гостеприимства/ Гостиничный бизнес
--	--	--	---------------------------------------

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость освоения учебной дисциплины «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» составляет 8 зачетных единиц или 288 академических часа.

Курс		№ курса 3	№ курса 3	Всего, ак. часов
Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед)		144/4	144/4	288/8
Контактная работа	Лекции	6	6	12
	Практические занятия	8	8	16
Самостоятельная работа		126	121 Из них выделяется 16 на самостоятельную на курсовую	247
Вид промежуточной аттестации (конт. раб/ самост. раб.)	Зачет, экзамен, курсовая работа	0,5/3,5	2,5/6,5 (0,5 – контактная экзамен, 2 – контактная курсовая, 6,5 самостоятельная экзамен)	13

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела дисциплины (тема)	Трудоемкость			Содержание
			Контактная работа		

		всего	лекции	практич. занятия	самост. работа	
3 курс зимняя сессия						
1.	Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	46	2	2	42	История зарождения и развития гостиничного хозяйства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания. Современное гостиничное хозяйство в РФ
2.	Роль и значение специализированного оборудования в сфере гостеприимства и общественного питания	46	2	2	42	Задачи технического и технологического оснащения предприятий и учреждений в сфере гостеприимства и общественного питания. Классификация инженерно-технического оборудования. Этапы развития средств технического оснащения. Основные направления технического прогресса в группах профессионального оборудования в сфере гостеприимства и общественного питания.
3.	Профессиональное оборудование отдельных групп	48	2	4	42	Инженерно-техническое оснащение и оформление гостиниц и предприятий общественного
	услуг в сфере гостеприимства и общественного питания					питания. Профессиональное технологическое оборудование. Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование
Экзамен		4	0,5		3,5	

Итого за 3 курс		144	6	8,5	129,5	
3 курс летняя сессия						
1.	Нормативно – техническая документация и контроль качества в сфере гостеприимства и общественного питания	39	2	2	35	Нормативно – техническая документация, регламентирующая деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Качество и пищевая ценность продукции общественного питания. Контроль качества продукции. Показатели и методы оценки.
2.	Общая характеристика процесса обслуживания на предприятиях питания в сфере гостеприимства	39	2	2	35	Классификация и характеристика предприятий общественного питания. Характеристика методов и форм обслуживания потребителя. Характеристика торговых залов, производственных и подсобных помещений предприятий общественного питания. Информационное обеспечение процесса обслуживания потребителя.
3.	Особенности организации питания в гостиницах и иных средствах размещения	41	2	2	35	Услуги по организации питания в гостиницах. Организация форм ускоренного обслуживания для туристических групп. Особенности по организации питания. Кейтеринг.
Курсовая работа		18		2	16	-
Экзамен		9		2,5	6,5	
Итого за 3 курс летняя сессия		144	6	10,5	127,5	
Итого		288	12	16	247	

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, ак.часы	Форма контроля*
1.	Проработка теоретического материала по конспектам лекций, рекомендованной литературе, дополнительным источникам информации	79	Консультация преподавателя, устное собеседование
2.	Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, написание доклада, подготовка к выступлению (дискуссии)	79	Выступление с докладом, презентация
3.	Подготовка к текущему контролю (тестирование и/или написание реферата)	79	Тесты, рефераты
4.	Подготовка к промежуточной аттестации (вопросы к зачету/экзамену, итоговый тест, написание курсовой работы)	10	Устное собеседование, тестирование, защита курсовой работы

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1) Бай, Т.В. Теория и методика организации питания в туристской индустрии: монография / Бай Т.В., Котлярова О.В. — Москва: Русайнс, 2017. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-2238-8. — URL: <https://book.ru/book/927915>

2) Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02183-5. — URL: <https://book.ru/book/920629>

3) Фонд оценочных и методических материалов по дисциплине «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»

7. Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

1. Материально-техническая база гостиницы
2. Основные системы технических средств используемых в гостинице
3. Водоснабжение, теплоснабжение, центральное отопление.
4. Санитарно-техническое оборудование и канализация
5. Электроснабжение и освещение
6. Системы вентиляции и кондиционирования воздуха.
7. Лифтовое хозяйство
8. Телефонная связь и внутренние оперативные связи
9. Радиотрансляционная и телевизионная сеть
10. Использование комплекса технических средств безопасности в гостинице
11. Классификация угроз безопасности пребывания в гостинице
12. Система охранной сигнализации отеля и видеонаблюдение
13. Комплекс мер по противопожарной защите
14. Технические средства коммуникаций в гостиницах
15. Система заказа услуг
16. Система управления потреблением энергии
17. Материально-техническое оснащение номерного фонда гостиницы
18. Технические средства, применяемые горничной для уборки номеров
19. Основные компьютерные информационные технологии в туристскогостиничном бизнесе
20. Характеристики компьютерных систем бронирования и резервирования
21. Глобальные системы бронирования Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan.
22. Автоматизацию управления гостиничным комплексом и программные продукты Fidelio, LodgingTouch, Эдельвейс, Реконлайн.
23. Использование электронных замков и смарт-карт
24. Технические средства предприятий общественного питания в гостиничных комплексах
25. Классификация оборудования предприятий общественного питания.
26. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы
27. Машины для приготовления теста и кремов. Плиты электрические.
28. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование
29. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.
30. Торговое холодильное оборудование. Камеры и шкафы холодильные.

Вопросы для проведения итоговой аттестации (экзамена)

1. Нормативная база оказания услуг общественного питания: виды нормативных документов, назначение, содержание. Нормы и требования к оказанию услуг, установленные Правилами оказания услуг общественного питания.
2. Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам в соответствии с ГОСТ 31984-2012.
3. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов.
4. Классификация методов и форм обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Современные формы и культура обслуживания.
5. Характеристика торговых помещений. Современный интерьер залов ресторанов, кафе, баров. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений.
6. Характеристика подсобных помещений (моечной столовой посуды, сервизной, основного и кофейного буфетов, хлеборезки).
7. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели. Норма оснащения мебелью.
8. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, характеристика.
9. Характеристика хрустальной, стеклянной и мерной посуды.
10. Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры.
11. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.
12. Характеристика столового белья. Способы складывания полотняных салфеток для различных видов обслуживания.
13. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: уборка помещений, расстановка мебели различными способами, получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй, накрытие столов скатертями.
14. Предварительная сервировка стола для завтрака, обеда по комплексному меню и меню заказных блюд, ужина.
15. Средства информации потребителей: меню, карта вин, сертификаты, лицензии, их виды, назначение, характеристика. Особенности составления и оформления различных видов меню, карты вин.
16. Характеристика основных элементов обслуживания посетителей в ресторане.
17. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства.
18. Методы подачи блюд: в обнос /французский/, с применением подсобного приставного стола /английский// с использованием элементов самообслуживания /русский/.
19. Правила подачи холодных блюд и закусок.

20. Правила подачи горячих закусок.
21. Подбор посуды и правила подачи супов.
22. Правила подачи вторых горячих блюд. 23. Посуда для подачи десерта. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд.
24. Правила подачи горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий.
25. Расчет с посетителями. Правила оформления счетов, реестров.
26. Правила этикета и нормы поведения за столом.
27. Этикет вин. Рекомендации винно-водочных изделий к закускам и блюдам.
28. Виды банкетов и приемов. Общие правила подготовки к проведению банкетов: прием заказа на обслуживание и его выполнение.
29. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т.д. Особенности сервировки столов, обслуживания и расчета за питание.
30. Организация обслуживания проживающих в гостиницах. Характеристика современных услуг типа: «Шведский стол», бизнес-ланч, «воскресный бранч».
31. Организация обслуживания пассажиров железнодорожного, водного и воздушного транспорта. Характеристика услуг типа: стол-экспресс, зал экспресс, репинский стол и других, применяемых в ресторанах при железнодорожных и аэровокзалах.
32. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
33. Организация труда работников залов и факторы, определяющие условия труда.
34. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в офисе и на дому.
35. Модель качества обслуживания в ресторане и её характеристика.
36. Основополагающая идея стандартов ISO-9000 и их использование в ресторанной практике.

Примерные практико-ориентированные задания

1. Составить план-меню для общедоступной столовой на 200 мест в зимний период.
2. Вы работаете заведующим производством общедоступного кафе. Режим работы кафе с 8 до 20 часов. Предприятие работает с I выходным днем. Предложите меню для данного заведения. Определите его вид. Объясните выбор.

3. Провести сравнительный анализ организации службы приема и размещения в малой гостинице и крупном отеле категории 5*. Выделить используемые технические средства и технологии.

Примерная тематика курсовых работ

1. Системы жизнеобеспечения предприятия сервиса.
2. Системы внутреннего электроснабжения
3. Современная техника и технология пожарной безопасности.
4. Современная техника и технология обеспечения комфортных условий.
5. Современная техника и оборудование СПА-гостиниц.
6. Современная техника и оборудование фитнес-центров.
7. Современная техника и технология обеспечения бытовых нужд.
8. Современная техника и технология для ресторанов, кафе и баров.
9. Современная техника и технологическое оборудование офисов.
10. Современное оснащение спортивно-оздоровительных центров и комплексов.
11. Комплексная система обеспечения безопасности.
12. Технология бронирования гостиничных номеров (мест) через систему ИНТЕРНЕТ.
13. Использование технических средств в системе транспортных услуг.
14. Охрана труда и техническая безопасность на предприятиях размещения.

Полный комплект заданий и этапов формирования компетенции представлен в Фонде оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, оформленный отдельным документом, представлен в приложении 1.

8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные правовые акты

1) ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования

2) ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания

3) СанПиН 2.08.02 Общественные здания и сооружения б) основная литература:

1) Венецианский А. С. Технологии ресторанного сервиса:

лабораторный практикум/Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. ЭБС ZNANIUM.com <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=624329>

2) Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства.: учебное пособие / Косолапов А.Б. — Москва: КноРус, 2019. — 198 с. — ISBN 978-5-406-06922-6. — URL: <https://book.ru/book/931225>

в) дополнительная литература:

1) Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/429037>

2) Бай, Т.В. Теория и методика организации питания в туристской индустрии: монография / Бай Т.В., Котлярова О.В. — Москва: Русайнс, 2017. — 104 с. — ISBN 978-5-4365-2238-8. — URL: <https://book.ru/book/927915>

3) Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Радченко Л.А. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-02183-5. — URL: <https://book.ru/book/920629>

г) ресурсы сети «Интернет»:

- 1) Информационный портал Prohotel <http://prohotel.ru/>
- 2) Информационный портал HoReCa <http://www.horeca.ru>
- 3) «Вестник РАТА» – электронный журнал
- 4). <http://www.garant.ru> - Гарант;
- 5). <http://www.torg.spb.ru> – Торговля и ресторанный бизнес;
- 6). [http:// www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) – Ростуризм

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины(модуля)

Самостоятельная подготовка обучающихся проводится для углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и других видах занятий, для выработки навыков самостоятельного применения новых, дополнительных знаний и подготовки к предстоящим учебным занятиям, зачету.

Важным условием успешного изучения дисциплины является посещение лекций. Под посещением подразумевается не форма пассивного присутствия, а активная работа по изучению нового материала. Подготовка к лекционным занятиям включает в себя анализ предлагаемых для изучения вопросов, изучение нормативных источников и учебной и научной литературы по рассматриваемым вопросам лекции. В процессе лекции обучающийся может задавать уточняющие вопросы, осуществить взаимосвязь нового материала с уже изученным, подготовить базу для эффективного использования полученных знаний, облегчить подготовку к практическому занятию. Эффективным способом фиксации лекционного материала является конспектирование, представляющее собой не только фиксацию важнейших моментов лекции, но и указание примеров для понимания того или иного теоретического материала.

При подготовке к практическому занятию необходимо использовать конспектированные материалы лекций, учебную и научную литературу. Подготовка ответов по выносимым на обсуждение вопросам практического занятия включает в себя не только прочтение материала, но и его анализ и критическую оценку.. Обучающемуся следует выявить малоизученные аспекты рассматриваемых вопросов, проявить инициативу при подготовке к практическому занятию.

При подготовке к практическим занятиям и зачету рекомендуется систематизировать знания, изображая их в табличном, графическом или схематичном виде. Это позволит установить взаимосвязь изучаемых явлений, упростит задачу запоминания материала, облегчит процесс практического применения полученных знаний.

Задачей практических занятий является выработка умения использовать теоретические знания, проявить наличие практических навыков. При подготовке к практическому занятию следует заблаговременно обеспечить наличие необходимо для данного занятия материала, самостоятельно повторить ранее изученные темы.

Для успешного освоения дисциплины важным является умение работать с терминами и их определениями. Для работы с терминологией эффективным является использование как учебной и научной литературы, так и юридических и философских словарей.

Работа с терминами может осуществляться как в форме составления собственных тематических словариков для удобства и скорости поиска необходимого термина. С этой целью необходимо каждый новый встречающийся термин записывать и во время подготовки к семинарским и практическим занятиям указывать соответствующее определение. В случае возникновения сложности выбора определения из имеющегося объема в рамках научного знания необходимо задавать вопросы преподавателю в рамках лекционных и практических занятий.

Интерактивные формы проведения занятий по дисциплине «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» включают в себя следующие виды занятий:

- интерактивные лекции, предполагают использование метода проблемного изложения. При таком подходе лекция становится похожей на диалог, преподавание имитирует исследовательский процесс (выдвигаются первоначально несколько ключевых постулатов по теме лекции, изложение выстраивается по принципу самостоятельного анализа и обобщения студентами учебного материала). Эта методика позволяет заинтересовать студента, вовлечь его в процесс обучения. Противоречия научного познания раскрываются посредством постановки проблемы. Учебная проблема и проблемная ситуация являются основными структурными компонентами проблемного обучения. Перед началом изучения определенной темы курса ставится перед студентами проблемный вопрос или дается проблемное задание. Стимулируя разрешение проблемы, преподаватель снимает противоречия между имеющимся ее пониманием и требуемыми от студента знаниями. Эффективность такого метода в том, что отдельные проблемы могут подниматься самими студентами.

Главный успех данного метода в том, что преподаватель добивается от аудитории «самостоятельного решения» поставленной проблемы. Организация проблемного обучения представляется достаточно сложной, требует значительной подготовки лектора. Однако на начальном этапе использования этого метода его можно внедрять в структуру готовых, ранее разработанных лекций, практических занятий как дополнение.

- групповые дискуссии, применяются для обеспечения навыков командной работы и межличностной коммуникации и представляют собой оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения представленной темы, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Кроме того, в ходе занятий проводятся круглые столы по заданным тематикам.

Оценочные и методические материалы по дисциплине «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» представлены в ФОММ.

При подготовке к промежуточному или итоговому тестированию необходимо изучить теоретический и практический материал. Тестовые задания (с перечнем возможных вариантов ответов, среди которых хотя бы один ответ является неверным) обеспечивают структурность мышления, вынужденного выбрать из предложенных вариантов ответ все правильные варианты. Тестовые задания на установления соответствия подразумевают необходимость проявления не только знания учебного материала, но и умения применять правила формальной логики. Тестовые задания на упорядочение направлены на установление логической последовательности рассматриваемых явлений (времени существования явлений, расположения структурных элементов правовых документов и т.п.).

Эффективным способом для подготовки к тестированию является работа обучающегося по решению тестовых заданий, предоставленных для самостоятельной работы. Также при подготовке к такой форме контроля знаний, как решение тестовых заданий, следует самостоятельно попытаться проработать рассматриваемые в дисциплине вопросы в форме составления тестовых заданий.

При подготовке к экзамену следует иметь в виду, что он является итоговой формой контроля по изучению данной учебной дисциплины. Экзамен подразумевает максимальную концентрацию знаний и умений, предполагающих полное изучение материала дисциплины.

Экзамен проводится в форме устного собеседования и выполнения тестового задания.

Решение преподавателя об итоговой оценке принимается по результатам устного ответа и выполненного тестового задания, в зависимости от шкалы оценки.

В качестве источника дополнительных материалов рекомендуется пользоваться информацией открытого доступа сети Internet (данными информационно-правовых и образовательных порталов, официальных сайтов министерств, ведомств, отдельных организаций, данными государственной статистики, результатами экспертно-аналитических обзоров). Кроме того, можно воспользоваться возможностями справочно-правовых систем, базы которых содержат не только текст нормативных актов, но и научные статьи по различным вопросам (например, СПС «Консультант Плюс»). Рекомендуется также использовать электронно-библиотечные системы.

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины «Технические средства и технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях

11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программное обеспечение:

1. Операционная система (Microsoft Windows XP, 7 Проприетарная);
2. Пакет офисных программ Microsoft Office Professional 7 (MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, MS Access, MS Publisher и др. Проприетарная);
3. Web-браузер (Google Chrome GNU Lesser General Public License);

Информационные справочные системы:

- 1) Автоматизированная информационная библиотечная система

Marc21SQL;

- 2) Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»

12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации / компьютерный класс / помещение для самостоятельной работы*
Технические средства обучения:
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11, доступом к сети

«Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*
Технические средства обучения:
мультимедийный комплекс
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11

* Аудитории конкретизируются в справке МТО