

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»
Институт экономики, информационных технологий и креативных индустрий
Кафедра управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института



Т. М. Кожевникова
«17» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.06.1 Аксессуары сервис и дизайн в индустрии
гостеприимства

Направление подготовки/специальность: 43.03.01 - Сервис

Профиль/направленность/специализация: Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень высшего образования: бакалавриат

Квалификация: Бакалавр

год набора: 2026

Автор программы:

Кандидат экономических наук, доцент Беляев Алексей Викторович

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки РФ от «08» июня 2017 г. № 514).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры управления, сервиса и туризма « ____ » _____ 20__ г. Протокол № ____

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института экономики, информационных технологий и креативных индустрий, Протокол от «17» июня 2026 г. № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата.....	5
3. Объем и содержание дисциплины.....	5
4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....	7
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	13
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	15
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	16

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности

1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере:

1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта)	Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия	Индикаторы достижения компетенций
	ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

ПК-6 Способен к разработке ресторанного и гостиничного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения		
		Очная (семестр)		
		2	7	8
1	Инновационные технологии сервиса в гостинично-ресторанном бизнесе		+	
2	Организационно-управленческая практика			+
3	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП	+		
4	Стандарты гостеприимства	+		
5	Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства		+	

6	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		+	
7	Эстетика ресторанной продукции	+		

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата:

Дисциплина «Аксессуары сервис и дизайн в индустрии гостеприимства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис.

Дисциплина «Аксессуары сервис и дизайн в индустрии гостеприимства» изучается в 2 семестре.

3. Объем и содержание дисциплины

3.1. Объем дисциплины: 2 з.е.

Очная: 2 з.е.

Вид учебной работы	Очная (всего часов)
Общая трудоёмкость дисциплины	72
Контактная работа	32
Лекции (Лекции)	16
Практические (Практ. раб.)	16
Самостоятельная работа (СР)	40
Зачет	-

3.2. Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.			Формы текущего контроля
		Лек ции	Пра кт. раб.	СР	
		О	О	О	
7 семестр					
1	Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса.	4	4	10	Опрос; Собеседование
2	Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер на предприятиях общественного питания	4	4	10	Опрос; Тестирование; Собеседование

3	Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг	4	4	10	Опрос; Собеседование
4	Организация работы банкетной службы	4	4	10	Опрос; Тестирование

Тема 1. Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса. (ПК-6)

Лекция.

Структура курса. Взаимосвязь профессиональной деятельности и аксессуарного сервиса. История моды. Тематика и стиль ресторанов. Мода на ресторан, факторы, влияющие на выбор заведения. Изменение моды. Жизненный цикл продукта. Сущность понятий аксессуара, их роль и место в сфере услуг. Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров. Ошибки использования аксессуаров.

Практическое занятие.

1. Сущность понятий аксессуара, их роль и место на предприятиях питания.
2. Что такое «модный» ресторан.
3. Ресторанная мода на основных этапах развития сервиса и гостеприимства.
4. Современные тенденции моды на предприятиях общественного питания.

Задания для самостоятельной работы.

работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции; подготовка материала по концептуальным ресторанам, получившим мировую известность; подготовка докладов по ресторанным справочникам Европы: «Мишлен», «Гомийо», «Пюдло», «Лебей», «Боттен» и др.

Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер на предприятиях общественного питания (ПК-6)

Лекция.

Понятие и виды аксессуарного дизайна. Акценты в дизайне. Возможности аксессуарного дизайна. Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг. Этапы. Экстерьерные особенности предприятий общепита. Подход к дизайну интерьера. Выражение и стили в аксессуарном дизайне. Свет и цвет как элементы аксессуарного дизайна. Соотношение света. Схема цветов. Специфика и компоненты фитодизайна. Мебель. Структурные характеристики и требования к мебели.

Практическое занятие.

1. Выбор месторасположения и названия ресторана.
2. Внешний дизайн – «импульс покупки».
3. Художественные стили и дизайн предприятий питания.
4. Подход к дизайну интерьера: современные направления в проектировании и оборудовании торговых залов предприятий питания.

Задания для самостоятельной работы.

работа с учебно-методической литературой, конспектом лекции; работа с профессиональными каталогами; обзор концепций ресторанов, представленных на ежегодной выставке Dining Design, Италия).

Тема 3. Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг (ПК-6)

Лекция.

Основные понятия и составные элементы маркетинга в аксессуарном дизайне. Реклама как двигатель аксессуарного сервиса. Основные виды продвижения товара. Позиционирование продукта в ресторане. Требования к форме и содержанию визитных и пластиковых карт. Меню – визитная карточка заведения. Инжиниринг меню. Презентация меню. Внешний вид персонала, форменная одежда. Модные тенденции униформы официантов, шеф-повара, сомелье, администратора и других сотрудников.

Практическое занятие.

1. Специфика и компоненты фитодизайна. 2. Особенности флор-декора на предприятии питания. 3. Использование особенностей флористики в кулинарном искусстве. 4. Лед в оформлении ресторана. 5. Текстиль: подбор тканей для столового белья. 6. Модные тенденции форменной одежды персонала ресторана. 7. Музыка как элемент формирования фирменного стиля предприятия питания.

Задания для самостоятельной работы.

подготовка имидж-экспозиции — Art-Table

Тема 4. Организация работы банкетной службы (ПК-6)

Лекция.

Форматы организации обслуживания. Правила организации пространства в обслуживании мероприятий. Фуршет как современный формат организации питания. Специфика организации принципа питания «Шведский стол» в гостинице. Кейтеринг как решение проблемы дефицита площадей. Специфические виды кейтеринга: музейный кейтеринг, особенности спортивного кейтеринга и др. Подготовка тестинга для корпоративного клиента.

Практическое занятие.

1. Форматы организации обслуживания. 2. Правила организации пространства в обслуживании мероприятий. 3. Фуршет как современный формат организации питания.

Задания для самостоятельной работы.

подготовка тестинга для корпоративного клиента

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

4.1. Распределение баллов:

7 семестр

- текущий контроль – 70 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 15 баллов каждый
- премиальные баллы – 20 баллов

Распределение баллов по заданиям:

№ темы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Мак. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки

1.	Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуары сервиса.	Опрос	10	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание
		Собеседование	10	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.
2.	Аксессуары дизайн: экстерьер и интерьер на предприятиях общественного питания	Опрос	10	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д. Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание. 5-4 балла – студент умеет сопоставить полученную при подготовке к практическому занятию информацию, сравнивать разные точки зрения на анализируемую проблему, уметь четко формулировать свои вопросы и отвечать на задаваемые ему вопросы, вести дискуссию с использованием терминологии современной социологии образования 3-2 балла - студент умеет применять полученную при подготовке к практическому занятию информацию, отвечать на большинство вопросов, вести дискуссию с использованием терминологии современной социологии образования. 1 балл – студент владеет теоретическим материалом по теме практического занятия, иногда затрудняется при ответе на вопросы, не умеет сформулировать свою точку зрения на обсуждаемую проблему Если студент не владеет проблематикой практического занятия, не может отвечать на вопросы, зачитывает ответ по напечатанному тексту – ответ баллами не оценивается.

		Тестирование(контрольный срез)	15	15 баллов – 75-100% правильных ответов в тесте, 10 баллов – 50-74% правильных ответов в тесте, 5 балла – 25-50% правильных ответов в тесте, 1 балл - менее 25
		Собеседование	10	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.
3.	Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг	Опрос	10	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание. 5-4 балла – студент умеет сопоставить полученную при подготовке к практическому занятию информацию, сравнивать разные точки зрения на анализируемую проблему, уметь четко формулировать свои вопросы и отвечать на задаваемые ему вопросы, вести дискуссию с использованием терминологии современной социологии образования 3-2 балла - студент умеет применять полученную при подготовке к практическому занятию информацию, отвечать на большинство вопросов, вести дискуссию с использованием терминологии современной социологии образования. 1 балл – студент владеет теоретическим материалом по теме практического занятия, иногда затрудняется при ответе на вопросы, не умеет сформулировать свою точку зрения на обсуждаемую проблему Если студент не владеет проблематикой практического занятия, не может отвечать на вопросы, зачитывает ответ по напечатанному тексту – ответ баллами не оценивается.
		Собеседование	10	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

4.	Организация работы банкетной службы	Опрос	10	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д. Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание. 5-4 балла – студент умеет сопоставить полученную при подготовке к практическому занятию информацию, сравнивать разные точки зрения на анализируемую проблему, уметь четко формулировать свои вопросы и отвечать на задаваемые ему вопросы, вести дискуссию с использованием терминологии современной социологии образования 3-2 балла - студент умеет применять полученную при подготовке к практическому занятию информацию, отвечать на большинство вопросов, вести дискуссию с использованием терминологии современной социологии образования. 1 балл – студент владеет теоретическим материалом по теме практического занятия, иногда затрудняется при ответе на вопросы, не умеет сформулировать свою точку зрения на обсуждаемую проблему Если студент не владеет проблематикой практического занятия, не может отвечать на вопросы, зачитывает ответ по напечатанному тексту – ответ баллами не оценивается.
		Тестирование(контрольный срез)	15	15 баллов – 75-100% правильных ответов в тесте, 10 баллов – 50-74% правильных ответов в тесте, 5 балла – 25-50% правильных ответов в тесте, 1 балл - менее 25
5.	Премияльные баллы		20	Дополнительные премияльные баллы могут быть начислены: - за проект, выполненный по заказу работодателя и реализованный на практике – 20 баллов; - полностью подготовленная к публикации статья по тематике в рамках дисциплины – 10 баллов; - победа в межрегиональной олимпиаде – 20 баллов; - участие с докладом во всероссийской олимпиаде по тематике изучаемой дисциплины – 20 баллов; - публикация статьи по тематике изучаемой дисциплины в сборнике студенческих работ / материалах всероссийской конференции / журнале из перечня ВАК – 10 / 15 / 20
6.	Индивидуальные задания, с помощью которых можно набрать дополнительные баллы		70	Добор: студент может предоставить все задания текущего контроля и контрольные срезы
7.	Итого за семестр		100	

Итоговая оценка по зачету выставляется в 100-балльной шкале и в традиционной четырехбалльной шкале. Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную осуществляется следующим образом:

100-балльная система	Традиционная система
50 - 100 баллов	Зачтено
0 - 49 баллов	Не зачтено

4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

Опрос

Тема 1. Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса.

1. Сущность понятий аксессуары, их роль и место на предприятиях питания. 2. Что такое «модный» ресторан. 3. Ресторанная мода на основных этапах развития сервиса и гостеприимства. 3. Современные тенденции моды на предприятиях общественного питания. 4. Концептуальная направленность ресторанов. Теоретический экскурс по выдающимся мировым концептуальным ресторанам. Примеры аксессуарных приемов. 5. Как сделать ресторан популярным. Характеристика 10 самых успешных концепций. Характеристика «слабых» и «сильных» аксессуарных решений. 6. Мировые оценочные кулинарные системы.

Тема 2. Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер на предприятиях общественного питания

1. Выбор месторасположения и названия ресторана. 2. Внешний дизайн – «импульс покупки». 3. Художественные стили и дизайн предприятий питания. 4. Подход к дизайну интерьера: современные направления в проектировании и оборудовании торговых залов предприятий питания. 5. Психология ресторанного интерьера. 6. Свет и цвет как элементы аксессуарного дизайна. 7. Мебель. Структурные характеристики и требования к профессиональной мебели. 8. Произведения искусства в интерьере ресторана.

Тема 3. Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг

1. Особенности работы сомелье в современном ресторане. Этикет стола. Психология общения с клиентами. 2. Винные аксессуары. Искусство подачи вина. 3. Гастрономические рекомендации сочетания блюд и напитков. 4. Сигарные аксессуары в ресторанном бизнесе. 5. Учебная дегустация и оценка вин. Аксессуарное сопровождение дегустации. Обучение работе с вином.

Тема 4. Организация работы банкетной службы

1. Форматы организации обслуживания. 2. Правила организации пространства в обслуживании мероприятий. 3. Фуршет как современный формат организации питания. 4. Специфика организации принципа питания «Шведский стол» в гостинице. 5. Кейтеринг как решение проблемы дефицита площадей. 6. Специфические виды кейтеринга: музейный кейтеринг, особенности спортивного кейтеринга и др.

Собеседование

Тема 1. Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса.

1. Ресторанный сервис.
2. Ресторанная мода на основных этапах развития сервиса и гостеприимства.
3. Современные тенденции моды на предприятиях общественного питания.
4. Гостиничный сервис.

Тема 2. Аксессуары дизайн: экстерьер и интерьер на предприятиях общественного питания

1. Внешний дизайн – «импульс покупки».
2. Художественные стили и дизайн предприятий питания.
4. Подход к дизайну интерьера.

Тема 3. Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг

1. Особенности работы персонала в современном ресторане.
2. Психология общения с клиентами.
3. Винные аксессуары. Искусство подачи вина.
4. Гастрономические рекомендации сочетания блюд и напитков

Тестирование

Тема 2. Аксессуары дизайн: экстерьер и интерьер на предприятиях общественного питания

1. Высота фуршетных столов составляет: — 900–1100 мм; — 750–770 мм; — 600–700 мм; — 600–685 мм.
2. Объем лафитной рюмки в классическом наборе стеклянной посуды для напитков составляет: — 100–125 см³; — 50–75 см³; — 200–250 см³; — 75–100 см³.
3. Укажите диаметр пирожковой тарелки в русском столовом сервизе: — 125 мм; — 150 мм; — 175 мм; — 200 мм.
4. Укажите классическое место сервировки индивидуального ножа для масла: — справа от закусочной тарелки; — слева от пирожковой тарелки; — на пирожковой тарелке; — перед закусочной тарелкой.
5. Какая форма обслуживания имеет место при проведении французского вида обслуживания: — полное обслуживание; — частичное обслуживание; — полное самообслуживание; — частичное самообслуживание.

Тема 4. Организация работы банкетной службы

1. Какие приборы сервируют при подаче рыбы в горячем виде, если в сервизной не оказалось рыбных приборов: — столовые приборы: нож, вилка; — столовые приборы: ложка, вилка; — столовые приборы: две вилки; — столовые приборы: ложка, нож.
2. Для подачи жульена из грибов используют: — кокотницы; — кокильницы; — пашотницы; — баранчики.
3. В кокильнице оформляют и подают: — икру кабачковую; — фруктовый салат; — жульен; — горячую закуску из морепродуктов.
4. Укажите правильный порядок сервировки стола для обеда: — закусочные тарелки, пирожковые тарелки, приборы, бокалы, гостевые салфетки; — столовые приборы, бокалы, закусочные тарелки, пирожковые тарелки, гостевые салфетки; — столовые приборы, бокалы, гостевые салфетки, пирожковые тарелки, закусочные тарелки; — закусочные тарелки, бокалы, гостевые салфетки, пирожковые тарелки, столовые приборы.
5. Температура подачи холодных закусок составляет: — 8–10 °C; — 12–14 °C; — 14–16 °C; — 16–18 °C.

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета

Типовые вопросы зачета (ПК-6)

1. Ресторанная мода на основных этапах развития сервиса и гостеприимства.

2. Перспективы развития сервиса в России. Роль аксессуарного сервиса.
3. Понятие «стиль». Особенности тематики и стиля на предприятиях общественного питания.
4. Особенности формирования фирменного стиля предприятия общественного питания.
5. Сущность понятия аксессуаров, их роль и место в сфере услуг.
6. Классификация и функции аксессуаров. Правила выбора аксессуаров.
7. Ошибки использования аксессуаров.
8. Понятие и виды аксессуарного дизайна.
9. Акценты в дизайне.
10. Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг.
11. Экстерьерные особенности предприятий общепита.
12. Подход к дизайну интерьера.
13. Выражение и стили в аксессуарном дизайне.
14. Характеристика «слабых» и «сильных» аксессуарных решений.
15. Факторы, влияющие на аксессуарный дизайн.
16. Индивидуальность дизайна. Стоимость дизайна.
17. Эффект узора. Типы узоров.
18. Особенности аксессуарного дизайна следующих стилей: этнический, ампир, викторианский, кантри, классический, модерн, неоклассицизм, постмодернизм, рококо, функционализм, хай-тек, эклектика, фьюжн.
19. Использование особенностей флористики в кулинарном искусстве.
20. Произведения искусства в интерьере ресторана.
21. Антропометрический подход к выбору мебели.
22. Технологическое оборудование для кафе, баров, ресторанов как элемент аксессуарного дизайна.
23. Обзор столовых аксессуаров, классификация по качеству.
24. Роль столового фарфора.
25. Столовое белье как элемент дизайна стола.
26. Порядок сервировки стола.
27. Стекло. Ведущие бренды.
28. Занавески и портьеры. Виды.
29. Модные приборы для приправ.

Типовые задания для зачета (ПК-6)

Исходя из Вашего варианта, составьте список необходимой посуды и аксессуаров, соответствующих выбранной концепции (от 20-40 наименований). Используя справочник «Пульс цен», каталоги и интернет-прайсы профессиональной посуды для ПОП, заполните таблицу 2 и просчитайте итоговую сумму необходимой посуды для данного предприятия (на фарфор и стекло заложить 5 % на брак и бой). Номер варианта (выбор на стр. 7) 1. Ресторан восточной кухни на 75 посадочных мест 2. Пивной бар на 30 посадочных мест 3. Кафе русской кухни на 40 посадочных мест 4. Диетическая столовая на 100 посадочных мест 5. Бар при гостинице на 20 посадочных мест 6. Ресторан японской кухни на 45 посадочных мест 7. Детское кафе на 35 посадочных мест

4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«зачтено» (50 - 100 баллов)	ПК-6	Способен формировать ресторанный и гостиничный продукт на основе требований технологического процесса производства и безопасности. Демонстрируется определенное умение в использовании соответствующих технологий индустрии гостеприимства. На вопросы отвечает кратко, аргументировано, уверенно, по существу
«не зачтено» (0 - 49 баллов)	ПК-6	Не может сформировать ресторанный и гостиничный продукт на основе требований технологического процесса производства и безопасности. Не может продемонстрировать определенное умение в использовании соответствующих технологий индустрии гостеприимства. Неправильно отвечает на поставленные вопросы или затрудняется с ответом

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

5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы;
- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.
- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентации, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;
- полнота и глубина ответа;
- сознательность ответа;
- логика изложения материала;
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;
- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;
- личностные качества: ораторские способности, соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;
- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары : учеб. пособ.. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2006. - 319 с.
2. Елфимова Ю. М., Трухачев А. В., Иволга А. Г., Рязанцев И. И., Варивода В. С. Организация обслуживания в туристской индустрии : учебное пособие. - Ставрополь: Секвойя, 2021. - 73 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700888>

6.2 Дополнительная литература:

1. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник Для СПО. - испр. и доп; 3-е изд.. - Москва: Юрайт, 2020. - 332 с. - Текст : электронный // ЭБС «ЮРАЙТ» [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/452306>
2. Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо. - 3-е изд., стер.. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 308 с. - Текст : электронный // ЭБС "ЛАНЬ" [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/book/324389>
3. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - 4-е изд., стер.. - М.: Академия, 2012. - 208 с.

6.3 Иные источники:

1. elibrary.tsutmb.ru - <https://elibrary.tsutmb.ru/>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

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

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

Microsoft Office Профессиональный плюс 2007

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронная библиотека ТГУ. – URL: <https://elibrary.tsutmb.ru/>

Электронная информационно-образовательная среда

https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.