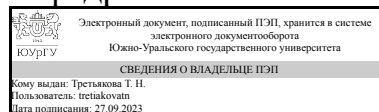


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



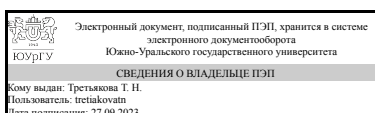
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.13 Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе
для направления 43.03.02 Туризм
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Технология и организация туроператорских и турагентских услуг
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

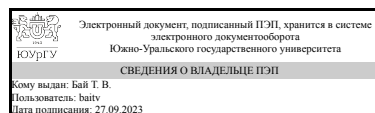
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 516

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины — дать студентами представление о специфике организации услуг питания в структуре гостиничного предприятия
Задачи дисциплины: 1. Особенности организации питания в туризме и гостеприимстве. 2. Технологические особенности, характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания, специфика работы данных предприятий. 3. Технологии оказания услуг питания, приобретение и формирование начальных навыков работы официантов, изучение техники безопасности работы на предприятиях общественного питания.

Краткое содержание дисциплины

Основные термины и понятия дисциплины. Организационная структура и классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. Структура управления службой питания. Требования к персоналу. Материально-техническая база общественного питания. Состав и характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания. Кухонная посуда, торговый и хозяйственный инвентарь. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Технология организации услуг питания
Типы обслуживания. Подготовка к обслуживанию, обслуживание посетителей ресторанов, баров, кафе. Виды меню и их характеристика. Технология подачи блюд, закусок, напитков. Основные виды специального обслуживания. Искусство сервировки. Техника безопасности при организации услуг питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знает: потенциально опасные природные компоненты пищевых продуктов, требования к качеству и безопасности готовой продукции на предприятиях питания Умеет: использовать международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНИП), регулирующие обеспечение безопасности питания в туризме Имеет практический опыт: анализа международных и российских нормативно-правовых актов (законов, ГОСТ, СанПиН, СНИП), регулирующих обеспечение безопасности питания в туризме
ПК-2 способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	Знает: понятие, виды и формы организации питания в туризме и гостиничном сервисе Умеет: осуществлять подбор поставщиков услуг питания для составления программ туристского обслуживания Имеет практический опыт: организации питания при составлении программ туристского обслуживания с учетом современных тенденций

	в составлении меню и ценообразования
ПК-3 способен организовывать и проводить рекреационные, спортивно-оздоровительные, туристские, краеведческие и анимационные мероприятия на объектах туристской инфраструктуры	Знает: вопросы технологии и организации услуг питания при проектировании и реализации турпродукта Умеет: управлять процессом организации услуг питания при реализации турпродукта Имеет практический опыт: формирования ассортимента и использования правил оказания услуг общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Региональное ресурсоведение, Организация экскурсионного обслуживания, Технологии туроперейтинга, Организация культурно-досуговой деятельности, Практикум по виду профессиональной деятельности, Основы курортного дела, Реклама в туризме и гостиничном сервисе, Основы медицинских знаний, Информационное сопровождение экскурсионных услуг, Активные виды туризма, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Культурно-исторические туристские ресурсы, Безопасность жизнедеятельности, Культурно-исторические туристские центры, Туристские ресурсы региона, Методика природоведческих экскурсий, Краеведение, Инновации в туризме и гостиничном сервисе, История туристской деятельности, Экология, Производственная практика (проектно-технологическая) (6 семестр), Производственная практика (сервисная) (4 семестр)</p>	<p>Безопасность в индустрии туризма и гостеприимства, Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Практикум по виду профессиональной деятельности	Знает: понятия «пакет услуг (тур)», «класс обслуживания», «туристский маршрут» (типы туристских маршрутов), «программа обслуживания», сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма, технологии проектирования

	<p>туристского продукта/программы/услуги при заданных критериях и нормативных требованиях, классификацию туроператоров и турагентов, технологические процессы взаимодействия туроператоров и турагентов на всех этапах формирования и продвижения туристского продукта Умеет: продвигать и реализовывать туристский продукт с использованием информационных и коммуникативных технологий, осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения профессиональных задач, ставить задачи проектирования туристского продукта при заданных критериях и нормативных требованиях; разрабатывать туристский продукт с учетом технологических, социально-экономических и других требований, организовывать реализацию проектов туристских продуктов, взаимодействие туроператора и турагента Имеет практический опыт: продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг с использованием информационных и коммуникативных технологий, существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии профессионального развития, проектирования программ туров, экскурсионных программ и другие продуктов туристской деятельности, организации и методами формирования ассортимента туристских продуктов</p>
<p>Инновации в туризме и гостиничном сервисе</p>	<p>Знает: современные инновационные технологические процессы создания и разработки туристских продуктов/услуг, основные категории инноватики и научные подходы к инновационному проектированию и созданию моделей туристского обслуживания, методы, средства и технологии инновационного процесса и его этапы Умеет: проектировать модели инновационных туристских продуктов/услуг на основе современных технологий, создавать модели туристских продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ туристского обслуживания и технологий оказания услуг, проектировать инновационный туристский продукт при заданных критериях с использованием информационных технологий Имеет практический опыт: инновационного проектирования и моделирования на основе современных технологий, инновационного проектирования и моделирования с целью продвижения туристского продукта, применения современных информационных технологий при разработке инновационных туристских продуктов</p>

Активные виды туризма	<p>Знает: возрастно-половые особенности развития физических качеств и формирования туристических навыков, основные правила, нормы и технику безопасности при проектировании и проведении активных форм туризма, основные понятия и виды активного туризма как формы массовой рекреации Умеет: планировать и проводить основные формы физкультурно-оздоровительных занятий туристической направленности с детьми дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми с учетом санитарно-гигиенических, климатических, региональных и национальных условий, применять основные правила, нормы и технику безопасности в туристском походе (пешем, водном, горном, спелео), выбирать типы и виды активного туризма в соответствии с физическим состоянием и подготовленностью туристов Имеет практический опыт: проведения туристских походов для различных групп людей (дети дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми различных возрастов), составления инструкций по технике безопасности в туристском походе и проведения инструктажа, составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма</p>
Методика природоведческих экскурсий	<p>Знает: общие и специфические признаки и функции природоведческих экскурсий, основные правила, нормы и технику безопасности при проектировании и проведении природоведческих экскурсий Умеет: разрабатывать природоведческие экскурсии различных типов и применять различные методические приемы в ходе экскурсии, применять основные правила, нормы и технику безопасности при реализации природоведческих экскурсий Имеет практический опыт: использования приемов показа и рассказа в ходе природоведческой экскурсии, ориентировании на местности, навыками оказания первой доврачебной помощи</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p>Знает: нормы и правила охраны труда и техники безопасности в избранной сфере профессиональной деятельности, основные виды опасных и вредных производственных факторов, их действие на организм человека, нормирование и меры защиты от них, основные виды чрезвычайных ситуаций военного, природного и техногенного характера; методы обеспечения защиты населения в чрезвычайных ситуациях Умеет: применять нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях избранной сферы профессиональной деятельности, осуществлять выбор средств и способов защиты человека от опасных и вредных производственных факторов Имеет</p>

	<p>практический опыт: по использованию основных методов защиты производственного персонала и населения от воздействий аварий, катастроф, стихийных бедствий, оценки факторов рисков и опасности и организации безопасной жизнедеятельности в соответствии с национальными стандартами безопасности</p>
<p>Информационное сопровождение экскурсионных услуг</p>	<p>Знает: инновационные технологии в области продвижения экскурсионных услуг, виды рекламы, средства распространения экскурсионных услуг с использованием современных технологий, технологии проектирования, разработки и реализации экскурсионных программ/услуг на основе современных технологий Умеет: использовать информационные технологии для продвижении экскурсионных услуг, создавать вербальные модели экскурсионных программ/услуг в рамках процесса проектирования на основе современных технологий Имеет практический опыт: разработки рекламных материалов, каталогов, брошюр для продвижении новых экскурсионных программ и услуг, создания вербальной модели экскурсионных программ/услуг в рамках) в рамках процесса проектирования</p>
<p>Культурно-исторические туристские ресурсы</p>	<p>Знает: общие культурно-ценностные ориентиры в контексте имеющихся туристских ресурсов, понятие и классификацию культурно-исторических туристских ресурсов, ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности, формы включения культурно-исторических ресурсов в систему туристского обслуживания Умеет: устанавливать систему взаимосвязей между имеющимися культурно-историческими туристскими ресурсами и межкультурным разнообразием региона, используя статистические и другие методы в процессе обработки информации проводить анализ и выявлять культурно-исторические туристские ресурсы для целей туристской деятельности, проводить отбор культурно-исторических ресурсов для включения в систему туристского обслуживания Имеет практический опыт: определения культурной привлекательности объектов туристских ресурсов региона, заполнения бланочной и нормативной документации для включения историко-культурных памятников в объекты туристской деятельности и экскурсионные маршруты, презентации информации о культурно-исторических туристских ресурсах, составления туристских продуктов на основе аттрактивности культурно-исторических ресурсов</p>
<p>Реклама в туризме и гостиничном сервисе</p>	<p>Знает: понятие и сущность рекламной</p>

	<p>деятельности в туристской индустрии, виды участников рекламного процесса и выполняемые ими функции, основные инструменты рекламы, порядок организации переговоров с партнерами с целью рекламы нового туристского продукта/услуги Умеет: составлять рекламную стратегию предприятия и разрабатывать рекламные материалы для продвижения товаров и услуг предприятий туристской индустрии и гостиничного сервиса, использовать полученные теоретические знания при подготовке к осуществлению рекламных коммуникаций с потребителями услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства, разработать и внедрить рекламную кампанию нового туристского продукта/услуги Имеет практический опыт: разработки рекламных материалов и продвижения товаров и услуг на потребительский рынок, рекламных коммуникаций с потребителями услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства, бизнес-партнерами и различными контактными аудиториями, разработки и ведения рекламной кампании нового туристского продукта/услуги</p>
Экология	<p>Знает: основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования, предмет, объект и методы экологического мониторинга, основные меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации Умеет: оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы, осуществлять мониторинг экологического состояния туристских территорий, обрабатывать и анализировать результаты мониторинга, обеспечивать нормы санитарно-эпидемиологического благополучия персонала и населения Имеет практический опыт: выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности, навыками мониторинга на территориях с различными видами хозяйственного освоения территорий в туристских целях, адекватно оценивать обстановку в условиях чрезвычайной ситуации и (или) при возникновении угрозы распространения заболевания, представляющего опасность для окружающих, в иных случаях, ставящих под угрозу жизнь, здоровье или нормальные жизненные условия населения</p>
Технологии туроперейтинга	<p>Знает: основные понятия туристского рынка, схему туристского кругооборота; место и роль туроператоров и агентов на туристском рынке и в</p>

	<p>туристской индустрии; понятие и основные функции туроператоров и агентов; отличия туроператорской и турагентской деятельности; распределение турпродукта; взаимоотношения туроператоров и турагентов; подходы к классификации туроператоров и агентов, особенности турпродукта как комплекса туристских услуг и результата агентско-операторского производства; уровни и формы туристского продукта; основы управления туристским продуктом и его жизненным циклом в рамках товарно-ассортиментной политики туроператоров и турагентов, формы представления ассортимента туроператора, технологии разработки туристских продуктов/услуг на рынке внутреннего, въездного и выездного туризма</p> <p>Умеет: разрабатывать предложения по формированию ассортимента туристских продуктов: программ обслуживания, маршрутов и структуры поездок (в зависимости от целей поездок); формировать предложение туроператоров на основе рыночных исследований с использованием современного программного обеспечения, разрабатывать предложения по формированию ассортимента туристских продуктов: программ обслуживания, маршрутов и структуры поездок; формировать предложение туроператоров, компетентно определять необходимую структуру и содержание туристского продукта</p> <p>Имеет практический опыт: формирования ассортимента туристских услуг и продуктов; навыками решения практических задач, связанных с организацией путешествия; навыками получения, анализа и использования информации, а также современными информационными технологиями, необходимыми для организации путешествия, формирования ассортимента туристских услуг и продуктов; реализации туристского продукта с использованием современных информационных и технологий, разработки туристских продуктов/услуг на рынке внутреннего, въездного и выездного туризма</p>
<p>Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации</p>	<p>Знает: ресурсную составляющую особо охраняемых природных территорий для разработки туристского продукта/услуги, понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона, понятие «экологический» туризм, разнообразие видов и форм экотуризма</p> <p>Умеет: осуществлять разработку туристского продукта/услуги на особо охраняемых природных территориях, выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона,</p>

	<p>разрабатывать маршруты экологического туризма, экологических троп, разрабатывать содержание экомаршрутов в соответствии с концепцией экотуризма Имеет практический опыт: определения потенциально возможных особо охраняемых природных территорий для создания туристских продуктов, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации, по организации экологического туризма в национальных парках и природных территориях</p>
<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p>	<p>Знает: технологии разработки и проведения анимационных и культурно-досуговых программ в туризме, сущность и формы социального взаимодействия при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности, методику массовых форм культурно-досуговых программ; частные методики в культурно-досуговой деятельности (массовые, групповые, индивидуальные) Умеет: разрабатывать и проводить анимационные и культурно-досуговые программы для туристов, взаимодействовать в команде при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности, осуществлять постановку групповых и индивидуальных форм культурно-досуговой деятельности при проектировании и реализации турпродукта Имеет практический опыт: разработки и реализации анимационных и культурно-досуговых программ для туристов, организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, организации массового отдыха и досуга населения; использования сценарно-режиссерских технологий организации и проведения праздничных форм досуга</p>
<p>Основы курортного дела</p>	<p>Знает: понятие, сущность и классификацию санаторно-курортных организаций мира, России и региона, ресурсную составляющую санаторно-курортных организаций для разработки туристского продукта/услуги, понятие «рекреационный» туризм, разнообразие видов и форм рекреационного туризма Умеет: выявлять специализацию и дислокацию санаторно-курортных организаций на территории России и региона, осуществлять разработку туристского продукта/услуги на базе санаторно-курортных организаций, разрабатывать услуги рекреационного туризма, организовывать и проводить рекреационные мероприятия Имеет практический опыт: подбора оптимальных санаторно-курортных услуг в рамках поставленной цели и запросов потребителя, поиска и выбора санаторно-курортных</p>

	<p>организаций в разработки оздоровительных туров, по организации рекреационного туризма в санаторно-курортных организациях</p>
<p>Культурно-исторические туристские центры</p>	<p>Знает: специфику культурно-исторического развития отдельных территорий, понятие и классификацию культурно-исторических центров России, номенклатуру исторических городов России, ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности Умеет: создавать концепции развития туризма региональных центров на основе имеющихся культурно-исторических ресурсов, проводить паспортизацию культурно-исторических центров и исторических городов России для целей туристской деятельности, используя статистические и другие методы обработки информации проводить анализ и выявлять туристско-рекреационный потенциал культурно-исторических центров и исторических городов России для целей туристской деятельности Имеет практический опыт: анализа и сопоставления понятий «культурно-исторический центр», «памятники истории и культуры», «историко-культурное наследие» и др., применения критериев оценки особенностей различных культурно-исторических центров, презентации информации о культурно-исторических центрах и экскурсионных объектах; методами получения и обработки информации о культурно-исторических объектах, в т. ч. навыками полевых исследований</p>
<p>Краеведение</p>	<p>Знает: сущность социально-исторических аспектов краеведения, основные понятия, методы и средства краеведческой исследовательской работы, объекты и источники краеведения Умеет: анализировать исторические, культурологические, литературные, искусствоведческие аспекты краеведения для развития регионального туризма, проводить краеведческие экскурсии по региону, разрабатывать содержание и методики проведения экскурсий в природу и на промышленное предприятие Имеет практический опыт: исследовательской деятельности в краеведении с целью создания концепций отдельных (социально-исторических) видов туризма в регионе, проведения научно-исследовательской краеведческой работы</p>
<p>Региональное ресурсоведение</p>	<p>Знает: туристские ресурсы региона, сущность, понятие и методологические основы регионального ресурсоведения, основные проблемы природопользования, реализующегося в различных регионах Российской Федерации Умеет: осуществлять оценку и проводить мониторинг туристских ресурсов региона,</p>

	<p>решать задачи, связанные с определением природно-ресурсного потенциала Имеет практический опыт: проведения мониторинга и паспортизации туристских ресурсов региона, выполнения практических задач, использования картографических материалов, понимания комплексного характера системы природопользования региона</p>
<p>Основы медицинских знаний</p>	<p>Знает: основные категории здорового образа жизни, основные признаки неотложных состояний и алгоритм действий при оказании первой медицинской помощи Умеет: использовать современные методы самооценки здоровья и определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи, определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи Имеет практический опыт: оценки уровня здоровья, гигиенической культуры и ресурсов личного здоровьесбережения, неотложной помощи при наиболее распространённых патологических состояниях</p>
<p>История туристской деятельности</p>	<p>Знает: методологию анализа и синтеза исторических фактов и событий туристской индустрии, методологию анализа и синтеза исторических фактов и событий туристской индустрии Умеет: определять возможные пути решения современных проблем в области туризма на базе имеющегося многовекового опыта, определять возможные пути решения современных проблем в области туризма на базе имеющегося многовекового опыта Имеет практический опыт: проведения сравнительного анализа истории становления и развития туризма, проведения сравнительного анализа истории становления и развития туризма</p>
<p>Организация экскурсионного обслуживания</p>	<p>Знает: понятие и сущность общения в экскурсионной и туристской деятельности, понятие и сущность экскурсионной деятельности в туризме, культурные нормы и ограничения с учетом обычаев, традиций и этикета, существующих в других культурах (странах) и регионах Умеет: применять клиентоориентированные технологии при организации экскурсионного обслуживания, разрабатывать экскурсии и программы экскурсионного обслуживания, строить программы обслуживания с учетом личностных психотипов представителей иной культуры на основе толерантности к другим культурам, языкам и религиям Имеет практический опыт: коммуникации в экскурсионной деятельности, проектирования экскурсионных программ и трансферов на основе современных технологий,</p>

	разработки экскурсионных программ, с учетом межкультурных норм и ограничений
Туристские ресурсы региона	<p>Знает: общие культурно-ценностные ориентиры в контексте имеющихся туристских ресурсов, понятие и классификацию культурно-исторических туристских ресурсов, роль и значение туристских ресурсов в организации туристских продуктов/услуг, туристские ресурсы региона, сущность, понятие и методологические основы регионального ресурсоведения Умеет: устанавливать систему взаимосвязей между имеющимися культурно-историческими туристскими ресурсами и межкультурным разнообразием региона, использовать знания о туристских ресурсах региона в процессе формирования туристского продукта и с целью создания концепций регионального развития туризма и его отдельных видов, проводить оценку туристской привлекательности и мониторинг туристских ресурсов региона Имеет практический опыт: определения культурной привлекательности объектов туристских ресурсов региона, заполнения бланочной и нормативной документации для включения историко-культурных памятников в объекты туристской деятельности и экскурсионные маршруты, организации туристского продукта и создания концепций регионального туризма на основе имеющихся туристских ресурсов, создания инновационных турпродуктов в региональном туризме</p>
Производственная практика (сервисная) (4 семестр)	<p>Знает: современные технологические процессы обслуживания туристов на предприятии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии туристической индустрии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя туристских услуг, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях туристической индустрии, основные технологии профессиональной коммуникации в процессе обслуживания потребителя туристских услуг Умеет: осуществлять обслуживание туристов на основе инновационных технологий в соответствии с современными тенденциями мировой туристической индустрии, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, анализировать условия деятельности при</p>

	<p>организации и разработке туров; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей туристских услуг, организовать общение с потребителем туристских услуг Имеет практический опыт: реализации технологических процессов в туристской деятельности и в процессе обслуживания потребителей туристских услуг, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий туристской индустрии, безопасного обслуживания потребителя туристских услуг, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий, коммуникации в процессе обслуживания потребителей туристских услуг</p>
<p>Производственная практика (проектно-технологическая) (6 семестр)</p>	<p>Знает: основные методы рыночных исследований и информационно-аналитической деятельности в туристской индустрии, технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации туристского продукта, национальные стандарты организации и проектирования туристских услуг, запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей туристских услуг, понятие, методы и средства продвижения туристского продукта с использованием современных технологий, особенности деловой коммуникации в устной и письменной формах на конкретном объекте/предприятии туристского бизнеса, особенности функционирования национального туристского рынка и структуры национальной туристской индустрии, структуру и содержание туристского продукта; виды туристских продуктов: туристских услуг, программ обслуживания, маршрутов и структуры поездок (в зависимости от целей поездок), основы, методы и практики самоменеджмента Умеет: применять практические навыки информационно-аналитической деятельности на конкретном предприятии, разрабатывать программы туристского обслуживания в различных видах туризма, организовывать и согласовывать маршрут путешествия и программу пребывания, дату и время начала и окончания путешествия, его продолжительность, порядок проводов и встречи туристов и прочие условия, являющиеся основой договора с туристом; формировать туристский пакет, предлагать клиентам имеющийся в туристской фирме выбор вариантов проведения отдыха и/или</p>

	<p>путешествий, проводить консультацию туриста по выбранному им месту отдыха и/или путешествия, описывать его достоинства и преимущества, использовать методы и средства продвижения туристского продукта с использованием современных технологий, практиковать навыки делового общения со специалистами и руководителями на конкретном объекте/предприятии туристского бизнеса, разрабатывать программы туристского обслуживания в различных видах туризма с учетом этнических, конфессиональных и культурных различий туристов, в процессе разработки туристского продукта обеспечивать рациональную организацию технологических процессов турфирмы, нести личную ответственность за результат Имеет практический опыт: информационно-аналитической деятельности на конкретном предприятии туристской индустрии, осуществления профессиональной деятельности при разработке программ туристского обслуживания и их реализации, организации маршрутов различной направленности и категории сложности во внутреннем и въездном туризме, коммуникаций, консультирования потребителей по туристическим продуктам и отдельным услугам, продвижения и продажи туров, бронирования отдельных туруслуг с использованием информационных технологий в туризме, анализа и систематизации собранных материалов для составления отчета в письменной форме на государственном языке Российской Федерации, межкультурных коммуникаций в туристской индустрии для их использования в процессе организации работы туроператоров и турагентов на рынке внутреннего, въездного и выездного туризма, решения практических задач, связанных с организацией путешествия туристов, управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p>
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		в часах
		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108

<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75
Подготовка к зачету	12,75	12,75
Подготовка рефератов на тему "История развития индустрии питания"	13	13
Технология обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	13	13
Подготовка к практическому занятию "Кухни народов мира"	15	15
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основы организации услуг питания	12	8	4	0
2	Материально-техническая база общественного питания	12	8	4	0
3	Технология организации услуг питания	24	16	8	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Классификация и характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания для целей туризма. Особенности типологии предприятий общественного питания для индустрии гостеприимства. Типы и виды предприятий общественного питания. Культура обслуживания, характеристика материально-технической базы.	4
2	1	Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. Систематизация нормативно-правовой базы, регулирующей вопросы питания в туризме и гостеприимстве: ГОСТ, ГОСТ Р, СанПин, СНиП, требования Роспотребнадзора.	2
3	1	Структура управления службой питания. Характеристика организационной структуры управления предприятиями общественного питания, особенности структуры организации службы питания в гостиницах.	2
4	2	Состав и характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания. Типология помещений предприятий общественного питания, их назначение, функционально-пространственная организация и оборудование.	4
5	2	Столовая посуда, приборы, столовое белье. Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической, металлической и стеклянной посуды. Виды столовых приборов и их назначение. Характеристика столового текстиля.	4
6	3	Типы обслуживания. Обслуживание посетителей ресторанов, кафе, баров. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях	4

	Беспалова, Валентина Васильевна. Кухни народов мира. Лабораторный практикум [Текст подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" (уро Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высш МГТУ, 2017. - 95 с. : табл.; 20 см.; ISBN 978-5-86185-939-4 :
Подготовка рефератов на тему "История развития индустрии питания"	Мантрова, А. В. Технология и организация питания : учебное пособие / А. В. Мантрова. – система
Технология обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	1. Организация питания туристов / Л.В. Строкова, А.Б. Косолапов; М-во образования Рос. табл.; 20 см. - (Библиотека профессионала).; ISBN 5-93362-022-X 2. Технология и организ - 535 с. : ил.; 22 см. - (Среднее профессиональное образование).; ISBN 978-5-16-016945-3
Подготовка к практическому занятию "Кухни народов мира"	https://search.rsl.ru/ru/search#q=%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D0%B8%20%D0% Беспалова, Валентина Васильевна. Кухни народов мира. Лабораторный практикум [Текст подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" (уро Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высш МГТУ, 2017. - 95 с. : табл.; 20 см.; ISBN 978-5-86185-939-4 :

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	7	Текущий контроль	ФОС - 1 Особенности обслуживания и сервировки	1	15	Оценка практического задания осуществляется индивидуально. Оценивается качество выполнения, правильность выводов и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса). При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Общий балл при оценке складывается из следующих показателей: - правильно дана характеристика типу обслуживания – 4 балла - правильно проанализированы особенности сервировки стола – 4 балла	зачет

						<p>- правильно проведена сервировка стола согласно задания – 5 баллов</p> <p>- правильно сложены салфетки для сервировки стола – 2 балл</p> <p>Максимальное количество баллов – 15.</p> <p>Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	
2	7	Текущий контроль	<p>ФОС - 2</p> <p>Особенности национальной кухни разных стран. Меню, сервировка</p>	1	30	<p>Работа должна быть выполнена и оформлена в соответствии с заданием. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии начисления баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - все части задания выполнены верно – 100-85 баллов - все части задания выполнены верно, но имеются замечания – 84-75 баллов - в задании есть грубые замечания по особенностям сервировки, но ход выполнения заданий верен – 74-60 баллов - задание не представлено или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов. <p>Максимальное количество баллов – 30.</p> <p>Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	зачет
3	7	Текущий контроль	<p>ФОС - 3 Тематика реферативных работ</p>	1	15	<p>Защита реферата осуществляется индивидуально. Студентом предоставляется оформленный реферат и презентация к докладу. Оценивается качество оформления, правильность выводов и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса).</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Общий балл при оценке складывается из следующих показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - материал реферата соответствует заявленной теме и полностью ее раскрывает – 8 баллов - выводы логичны и обоснованы – 5 балл - оформление работы соответствует требованиям – 1 балл - правильный ответ на один вопрос – 1 балл <p>Максимальное количество баллов – 15.</p> <p>Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	зачет
4	7	Промежуточная аттестация	<p>Итоговый тест по дисциплине</p>	-	40	<p>Промежуточная аттестация включает компьютерное тестирование.</p> <p>Контрольные мероприятия промежуточной аттестации проводятся</p>	зачет

					<p>во время зачета.</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	<p>Мероприятия промежуточной аттестации (компьютерное тестирование) Контрольное мероприятие промежуточной аттестации проводится во время зачета. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 40 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
УК-8	Знает: потенциально опасные природные компоненты пищевых продуктов, требования к качеству и безопасности готовой продукции на предприятиях питания	+	+	+	+
УК-8	Умеет: использовать международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНИП), регулирующие обеспечение безопасности питания в туризме	+	+	+	+
УК-8	Имеет практический опыт: анализа международных и российских нормативно-правовых актов (законов, ГОСТ, СанПиН, СНИП), регулирующих обеспечение безопасности питания в туризме	+	+	+	+

ПК-2	Знает: понятие, виды и формы организации питания в туризме и гостиничном сервисе	+	+	+	+
ПК-2	Умеет: осуществлять подбор поставщиков услуг питания для составления программ туристского обслуживания	+	+	+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: организации питания при составлении программ туристского обслуживания с учетом современных тенденций в составлении меню и ценообразования	+	+	+	+
ПК-3	Знает: вопросы технологии и организации услуг питания при проектировании и реализации турпродукта	+	+	+	+
ПК-3	Умеет: управлять процессом организации услуг питания при реализации турпродукта	+	+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: формирования ассортимента и использования правил оказания услуг общественного питания	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.
2. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Дроздова, Т. М. Физиология питания [Текст] учеб. для вузов по направлению 655700 (260500) "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 348, [2] с. ил.
2. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассоц. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015
3. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:
Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Тезисы для выполнения самостоятельной работы, подготовки к практическим занятиям

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Тезисы для выполнения самостоятельной работы, подготовки к практическим занятиям

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Образовательная платформа Юрайт	ологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 379 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-8096-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.ura.it.ru/bcode/393853 (дата обращения: 19.10.2021).

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	504 (7Р)	Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м2: 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студентов - 32 посадочных места.
Пересдача	504 (7Р)	Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м2: 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студентов - 32 посадочных места.
Практические занятия и семинары	504 (7Р)	Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м2: 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студентов - 32 посадочных места.
Зачет, диф.зачет	504	Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м2:

	<p>(7Р) 1. Мультимедийный проектор- - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студентов - 32 посадочных места.</p>
--	---