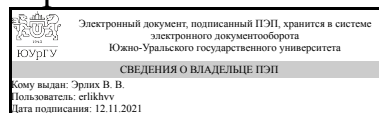


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



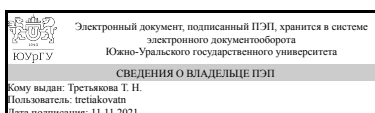
В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П1.13 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 заочная  
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис**

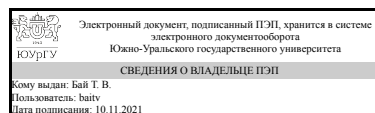
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 516

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



Т. Н. Третьякова

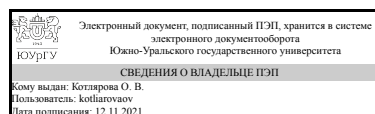
Разработчик программы,  
к.пед.н., доц., доцент (кн)



Т. В. Бай

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной  
программы  
к.пед.н., доц.



О. В. Котлярова

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины — дать студентами представление о специфике организации услуг питания в индустрии туризма и сфере обслуживания. 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
Методика природоведческих экскурсий, Информационное сопровождение экскурсионных услуг, Технологии туроперейтинга, Активные виды туризма, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Основы медицинских знаний, Организация культурно-досуговой деятельности, Организация экскурсионного обслуживания, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Безопасность жизнедеятельности, Культурно-исторические туристские ресурсы, Экология, Культурно-исторические туристские центры, Региональное ресурсоведение, Туристские ресурсы региона, Краеведение, История туристской деятельности, Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)	Обеспечение безопасности в туризме, Документационное обеспечение управления предприятиями туристической индустрии, Стандартизация и сертификация туристских услуг, Музейная и выставочная работа, Рекреационный потенциал туристских территорий, Музееведение, Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Информационное сопровождение экскурсионных услуг	Знает: технологии проектирования, разработки и реализации экскурсионных программ/услуг на основе современных технологий, инновационные технологии в области продвижения экскурсионных услуг, виды рекламы, средства распространения экскурсионных услуг с использованием современных технологий Умеет: создавать вербальные модели экскурсионных программ/услуг в рамках процесса проектирования на основе современных технологий, использовать информационные технологии для продвижения экскурсионных

	<p>услуг Имеет практический опыт: создания вербальной модели экскурсионных программ/услуг в рамках) в рамках процесса проектирования, разработки рекламных материалов, каталогов, брошюр для продвижении новых экскурсионных программ и услуг</p>
<p>Культурно-исторические туристские центры</p>	<p>Знает: специфику культурно-исторического развития отдельных территорий, ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности, понятие и классификацию культурно-исторических центров России, номенклатуру исторических городов России Умеет: создавать концепции развития туризма региональных центров на основе имеющихся культурно-исторических ресурсов, 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, проводить паспортизацию 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., презентации информации о культурно-исторических центрах и экскурсионных объектах; методами получения и обработки информации о культурно-исторических объектах, в т. ч. навыками полевых исследований, применения критериев оценки особенностей различных культурно-исторических центров</p>
<p>Экономика в туризме и гостиничном бизнесе</p>	<p>Знает: технико-экономические особенности туристского продукта/услуги, его составные элементы; товарную, ресурсную, инвестиционную и ценовую политику предприятий туристической индустрии и гостиничного бизнеса, основные экономические категории и показатели туризма (объем туристского потока; состояние и развитие материально-технической базы: коечный фонд средств размещения, число мест предприятий питания, средний чек, доля рынка и т.п.) Умеет: рассчитывать базовые технико-экономические показатели предприятий туристской индустрии и гостиничного бизнеса и проводить их диагностику, выявлять экономические показатели развития рынка туризма: количество въезжающих/ выезжающих туристов, количество туродней, денежные затраты, произведенные туристами за время поездок); структуру</p>

	<p>платежного баланса по статье «Туризм» Имеет практический опыт: использования метода direct-costing, методики расчета базовых технико-экономических показателей созданного туристского продукта/услуги, поиска, расчета и анализа экономических показателей развития туризма</p>
<p>Организация экскурсионного обслуживания</p>	<p>Знает: понятие и сущность общения в экскурсионной и туристской деятельности, культурные нормы и ограничения с учетом обычаев, традиций и этикета, существующих в других культурах (странах) и регионах, понятие и сущность экскурсионной деятельности в туризме Умеет: применять клиентоориентированные технологии при организации экскурсионного обслуживания, строить программы обслуживания с учетом личностных психотипов представителей иной культуры на основе толерантности к другим культурам, языкам и религиям, разрабатывать экскурсии и программы экскурсионного обслуживания Имеет практический опыт: коммуникации в экскурсионной деятельности, разработки экскурсионных программ, с учетом межкультурных норм и ограничений, проектирования экскурсионных программ и трансферов на основе современных технологий</p>
<p>Туристские ресурсы региона</p>	<p>Знает: роль и значение туристских ресурсов в организации туристских продуктов/услуг, общие культурно-ценностные ориентиры в контексте имеющихся туристских ресурсов, понятие и классификацию культурно-исторических туристских ресурсов, знать туристские ресурсы региона, сущность, понятие и методологические основы регионального ресурсоведения Умеет: использовать знания о туристских ресурсах региона в процессе формирования туристского продукта и с целью создания концепций регионального развития туризма и его отдельных видов, устанавливать систему взаимосвязей между имеющимися культурно-историческими туристскими ресурсами и межкультурным разнообразием региона, проводить оценку туристской привлекательности и мониторинг туристских ресурсов региона Имеет практический опыт: организации туристского продукта и создания концепций регионального туризма на основе имеющихся туристских ресурсов, определения культурной привлекательности объектов туристских ресурсов региона, заполнения бланочной и нормативной документации для включения историко-культурных памятников в объекты туристской деятельности и экскурсионные маршруты, создания инновационных турпродуктов в региональном туризме</p>

Экология	<p>Знает: основные меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации, предмет, объект и методы экологического мониторинга, основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования</p> <p>Умеет: обеспечивать нормы санитарно-эпидемиологического благополучия персонала и населения, осуществлять мониторинг экологического состояния туристских территорий, обрабатывать и анализировать результаты мониторинга, оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы</p> <p>Имеет практический опыт: 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, навыками мониторинга на территориях с различными видами хозяйственного освоения территорий в туристских целях, выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности</p>
Краеведение	<p>Знает: основные понятия, методы и средства краеведческой исследовательской работы, объекты и источники краеведения, сущность социально-исторических аспектов краеведения</p> <p>Умеет: проводить краеведческие экскурсии по региону, разрабатывать содержание и методики проведения экскурсий в природу и на промышленное предприятие, анализировать исторические, культурологические, литературные, искусствоведческие аспекты краеведения для развития регионального туризма</p> <p>Имеет практический опыт: проведения научно-исследовательской краеведческой работы, исследовательской деятельности в краеведении с целью создания концепций отдельных (социально-исторических) видов туризма в регионе</p>
История туристской деятельности	<p>Знает: методологию анализа и синтеза исторических фактов и событий туристской индустрии, методологию анализа и синтеза исторических фактов и событий туристской индустрии</p> <p>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</p> <p>Имеет</p>

	<p>практический опыт: проведения сравнительного анализа истории становления и развития туризма, проведения сравнительного анализа истории становления и развития туризма</p>
Активные виды туризма	<p>Знает: возрастно-половые особенности развития физических качеств и формирования туристических навыков, основные понятия и виды активного туризма как формы массовой рекреации, основные правила, нормы и технику безопасности при проектировании и проведении активных форм туризма 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, выбирать типы и виды активного туризма в соответствии с физическим состоянием и подготовленностью туристов, применять основные правила, нормы и технику безопасности в туристском походе (пешем, водном, горном, спелео) Имеет практический опыт: проведения туристских походов для различных групп людей (дети дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми различных возрастов), составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма, составления инструкций по технике безопасности в туристском походе и проведения инструктажа</p>
Региональное ресурсоведение	<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, 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>
Основы медицинских знаний	<p>Знает: основные признаки неотложных состояний и алгоритм действий при оказании первой медицинской помощи, основные категории здорового образа жизни Умеет: определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи, использовать современные методы самооценки здоровья и определять признаки неотложных состояний и</p>

	<p>характер повреждений для определения способов оказания первой помощи Имеет практический опыт: неотложной помощи при наиболее распространённых патологических состояниях, оценки уровня здоровья, гигиенической культуры и ресурсов личного здоровьесбережения</p>
<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p>	<p>Знает: технологии разработки и проведения анимационных и культурно-досуговых программ в туризме , методику массовых форм культурно-досуговых программ; частные методики в культурно-досуговой деятельности (массовые, групповые, индивидуальные), сущность и формы социального взаимодействия при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности Умеет: разрабатывать и проводить анимационные и культурно-досуговые программы для туристов, осуществлять постановку групповых и индивидуальных форм культурно-досуговой деятельности при проектировании и реализации турпродукта, взаимодействовать в команде при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности Имеет практический опыт: разработки и реализации анимационных и культурно-досуговых программ для туристов, организации массового отдыха и досуга населения; использования сценарно-режиссерских технологий организации и проведения праздничных форм досуга, организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами</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 «экологический» туризм, разнообразие видов и форм экотуризма, понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона Умеет: осуществлять разработку туристского продукта/услуги на особо охраняемых природных территориях, разрабатывать маршруты экологического туризма, экологических троп, разрабатывать содержание экомаршрутов в соответствии с концепцией экотуризма, выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона Имеет практический опыт: определения потенциально возможных особо охраняемых природных территорий для создания туристских продуктов, по организации экологического туризма в национальных парках и природных территориях, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей</p>



	туризма и рекреации
Технологии туроперейтинга	<p>Знает: 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, основные понятия туристского рынка, схему туристского кругооборота; место и роль туроператоров и агентов на туристском рынке и в 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, 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; формировать предложение туроператоров, 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, компетентно определять необходимую структуру и содержание туристского продукта</p> <p>Имеет практический опыт: формирования ассортимента туристских услуг и продуктов; реализации туристского продукта с использованием современных информационных и технологий, 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, разработки туристских продуктов/услуг на рынке внутреннего, въездного и выездного туризма</p>
Культурно-исторические туристские ресурсы	<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</p>

	<p>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>Методика природоведческих экскурсий</p>	<p>Знает: основные правила, нормы и технику безопасности при проектировании и проведении природоведческих экскурсий, общие и специфические признаки и функции природоведческих экскурсий Умеет: применять основные правила, нормы и технику безопасности при реализации природоведческих экскурсий, разрабатывать природоведческие экскурсии различных типов и применять различные методические приемы в ходе экскурсии Имеет практический опыт: ориентировании на местности, навыками оказания первой доврачебной помощи, использования приемов показа и рассказа в ходе природоведческой экскурсии</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<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 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</p>

	жизнедеятельности в соответствии с национальными стандартами безопасности
Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)	<p>Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии туриндустрии, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях туриндустрии, современные технологические процессы обслуживания туристов на предприятии, основные технологии профессиональной коммуникации в процессе обслуживания потребителя туристских услуг, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя туристских услуг</p> <p>Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях туриндустрии, осуществлять обслуживание туристов на основе инновационных технологий в соответствии с современными тенденциями мировой туриндустрии, организовать общение с потребителем туристских услуг, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем</p> <p>Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий туриндустрии, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, реализации технологических процессов в туристской деятельности и в процессе обслуживания потребителей туристских услуг, коммуникации в процессе обслуживания потребителей туристских услуг, безопасного обслуживания потребителя туристских услуг, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия</p>

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра

		8
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	89,75	89,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Технология обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	18	18
Подготовка к практическому занятию "Кухни народов мира"	17	17
Подготовка к зачету	30,75	30.75
Подготовка рефератов на тему "История развития индустрии питания"	24	24
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	2	2	0	0
2	Материально-техническая база общественного питания	4	2	2	0
3	Технология организации услуг питания	6	4	2	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.	1
2	1	Структура управления службой питания. Характеристика организационной структуры управления предприятиями общественного питания, особенности структуры организации службы питания в гостиницах.	1
3	2	Состав и характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания. Типология помещений предприятий общественного питания, их назначение, функционально-пространственная организация и оборудование.	1
4	2	Столовая посуда, приборы, столовое белье. Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической, металлической и стеклянной посуды. Виды столовых приборов и их назначение. Характеристика столового текстиля.	1
5	3	Типы обслуживания. Обслуживание посетителей ресторанов, кафе, баров. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях	1



	Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова», 2017. - 95 с. : табл.; 20 см.; ISBN 978-5-86185-939-4 :
Подготовка рефератов на тему "История развития индустрии питания"	<a href="https://docplayer.ru/57608108-Tehnologiya-i-organizaciya-uslug-pitaniya.html">https://docplayer.ru/57608108-Tehnologiya-i-organizaciya-uslug-pitaniya.html</a>

## 6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	8	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 - правильно проведена сервировка стола согласно задания – 5 баллов - правильно сложены салфетки для сервировки стола – 2 балл Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	зачет
2	8	Текущий контроль	ФОС - 2 Особенности национальной кухни разных стран. Меню, сервировка	1	30	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) Критерии начисления баллов: - все части задания выполнены верно –	зачет

						<p>100-85 баллов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- все части задания выполнены верно, но имеются замечания – 84-75 баллов</li> <li>- в задании есть грубые замечания по особенностям сервировки, но ход выполнения заданий верен – 74-60 баллов</li> <li>- задание не представлено или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов.</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 30. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	
3	8	Текущий контроль	ФОС - 3 Тематика реферативных работ	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"> <li>- материал реферата соответствует заявленной теме и полностью ее раскрывает – 8 баллов</li> <li>- выводы логичны и обоснованы – 5 балл</li> <li>- оформление работы соответствует требованиям – 1 балл</li> <li>- правильный ответ на один вопрос – 1 балл</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	зачет
4	8	Промежуточная аттестация	Итоговый тест по дисциплине	1	40	<p>Промежуточная аттестация включает компьютерное тестирование. Контрольные мероприятия промежуточной аттестации проводятся 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. Неправильный ответ на вопрос</p>	зачет

					соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40.	
--	--	--	--	--	---	--

## 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. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. 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. Оценочные материалы

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	+	+		+



Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **Печатная учебно-методическая документация**

#### *а) основная литература:*

1. Митина, И. Е. Деловой английский. Путешествие : гостиницы, питание, транспорт, туризм [Текст] учеб. пособие И. Е. Митина, Л. С. Петрова. - СПб.: Лениздат: Союз, 2001. - 315,[1] с.
2. Потапова, И. И. Калькуляция и учет [Текст] учебное пособие для нач. проф. образования И. И. Потапова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2007. - 158, [1] с. ил. 21 см.
3. Маркетинг туризма [Текст] учеб. пособие для вузов по направлениям "Туризм", "Гостиничное дело" И. В. Гончарова и др. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 217 с. ил.
4. Основы туризма [Текст] учебник для вузов по направлениям "Туризм", "Гостиничное дело", "Сервис" Е. Н. Трофимов и др.; под ред. Е. Л. Писаревского. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 374 с. ил.

#### *б) дополнительная литература:*

1. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассoc. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01 [Текст] гл. ред. В. М. Прудников. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 215 с. табл.
3. Защита прав потребителей. Разъяснения по применению Закона Российской Федерации "О защите прав потребителей" [Текст]. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 26, [1] с.
4. Общественное питание [Текст] Справ. кондитера Под общ. ред. М. А. Николаевой, Н. И. Номофиловой; Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли, Межрегион. Ассoc. кулинаров России. - М.: Экономические новости, 2003. - 639 с. ил.
5. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Текст] учебник для вузов по специальности 340100(220501) " Упр. качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей пром-сти" А. Н. Австриевских и др. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 268 с. ил.
6. Васи́лаки, А. Ф. Лечебное питание [Текст] справочник А. Ф. Васи́лаки. - Челябинск: Южно-Уральское книжное издательство, 1991. - 223 с.
7. Митина, И. Е. Деловой английский. Путешествие : гостиницы, питание, транспорт, туризм [Текст] учеб. пособие И. Е. Митина, Л. С. Петрова. - СПб.: Лениздат: Союз, 2001. - 315,[1] с.
8. Щадилов, Е. В. Идеальное питание [Текст] Е. В. Щадилов. - СПб. и др.: Питер, 2000. - 158,[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	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Мантрова, А. В. Технология и организация питания : учебное пособие / А. В. Мантрова. — Москва : РУТ (МИИТ), 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/175752">https://e.lanbook.com/book/175752</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

### 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
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.
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.
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.
Зачет, диф.зачет	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.
--	--