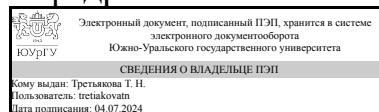


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий выпускающей  
кафедрой



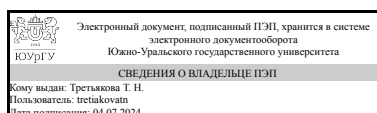
Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.Ф.П0.12 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

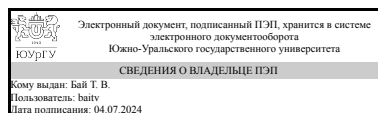
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 516

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



Т. Н. Третьякова

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



Т. В. Бай

## 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
<p>Основы медицинских знаний, Технологии туроперейтинга, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Организация культурно-досуговой деятельности, Организация экскурсионного обслуживания, Методика природоведческих экскурсий, Краеведение, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Информационное сопровождение экскурсионных услуг, Культурно-исторические туристские ресурсы, Активные виды туризма, Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг, Экология, Культурно-исторические туристские центры, Безопасность жизнедеятельности, История туристской деятельности, Производственная практика (сервисная) (6 семестр)</p>	<p>Безопасность в индустрии туризма и гостеприимства, Музейная и выставочная работа, Музееведение, Документационное обеспечение управления предприятиями в индустрии туризма и гостеприимства, Рекреационный потенциал туристских территорий, Производственная практика (преддипломная) (10 семестр)</p>

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

Дисциплина	Требования
Технологии туроперейтинга	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

	<p>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 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 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>
<p>Экономика в туризме и гостиничном бизнесе</p>	<p>Знает: 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.), технико-экономические особенности туристского продукта/услуги, его составные элементы; товарную, ресурсную, инвестиционную и ценовую политику предприятий туристической индустрии и гостиничного бизнеса Умеет: выявлять экономические показатели развития рынка туризма: количество въезжающих/ выезжающих туристов, количество туродней, денежные затраты, произведенные туристами за время поездок); структуру платежного баланса по статье «Туризм», рассчитывать базовые технико-экономические показатели предприятий туристской индустрии и гостиничного бизнеса и проводить их диагностику Имеет практический опыт: поиска, расчета и анализа экономических показателей развития туризма, использования</p>

	метода direct-costing, методики расчета базовых технико-экономических показателей созданного туристского продукта/услуги
Активные виды туризма	<p>Знает: основные понятия и виды активного туризма как формы массовой рекреации, основные правила, нормы и технику безопасности при проектировании и проведении активных форм туризма, возрастно-половые особенности развития физических качеств и формирования туристических навыков</p> <p>Умеет: 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), 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</p> <p>Имеет практический опыт: составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма, составления инструкций по технике безопасности в туристском походе и проведения инструктажа, проведения туристских походов для различных групп людей (дети дошкольного и школьного возрастов, взрослыми людьми различных возрастов)</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 практический опыт: проведения сравнительного анализа истории становления и развития туризма, проведения сравнительного анализа истории становления и развития туризма</p>
Организация экскурсионного обслуживания	<p>Знает: культурные нормы и ограничения с учетом обычаев, традиций и этикета, существующих в других культурах (странах) и регионах, понятие и сущность общения в экскурсионной и туристской деятельности, понятие и сущность экскурсионной деятельности в туризме</p> <p>Умеет: строить программы обслуживания с учетом личностных психотипов представителей иной культуры на основе толерантности к другим культурам, языкам и религиям, применять клиентоориентированные</p>

	<p>технологии при организации экскурсионного обслуживания, разрабатывать экскурсии и программы экскурсионного обслуживания Имеет практический опыт: разработки экскурсионных программ, с учетом межкультурных норм и ограничений, коммуникации в экскурсионной деятельности, проектирования экскурсионных программ и трансферов на основе современных технологий</p>
<p>Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации</p>	<p>Знает: понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона, ресурсную составляющую особо охраняемых природных территорий для разработки туристского продукта/услуги, понятие «экологический» туризм, разнообразие видов и форм экотуризма Умеет: выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона, осуществлять разработку туристского продукта/услуги на особо охраняемых природных территориях, разрабатывать маршруты экологического туризма, экологических троп, разрабатывать содержание экомаршрутов в соответствии с концепцией экотуризма Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации, определения потенциально возможных особо охраняемых природных территорий для создания туристских продуктов, по организации экологического туризма в национальных парках и природных территориях</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: формы включения культурно-исторических ресурсов в систему туристского обслуживания, общие культурно-ценностные ориентиры в контексте имеющихся туристских ресурсов, понятие и классификацию культурно-</p>

	<p>исторических туристских ресурсов, ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности</p> <p>Умеет: проводить отбор культурно-исторических ресурсов для включения в систему туристского обслуживания, 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</p> <p>Имеет практический опыт: составления туристских продуктов на основе attractiveness культурно-исторических 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, презентации информации о культурно-исторических туристских ресурсах</p>
Экология	<p>Знает: предмет, объект и методы экологического мониторинга, основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования, основные меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории Российской Федерации</p> <p>Умеет: осуществлять мониторинг экологического состояния туристских территорий, обрабатывать и анализировать результаты мониторинга, оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы, обеспечивать нормы санитарно-эпидемиологического благополучия персонала и населения</p> <p>Имеет практический опыт: 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, 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>
Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг	<p>Знает: содержание национальных стандартов в сфере туризма, порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-</p>

	<p>технической документации на предприятиях туристской индустрии, международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНиП), регулирующие обеспечение безопасности туризме Умеет: применять национальные стандарты и другую нормативно-техническую документацию в профессиональной туристской деятельности, использовать методiku стандартизации и сертификации услуг на предприятиях туристской индустрии, использовать международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНиП), регулирующие обеспечение безопасности туризме Имеет практический опыт: применения национальных стандартов в сфере туризма, разработки и внедрения внутренних стандартов на предприятиях туристской индустрии, оформления документов, регулирующих обеспечение безопасности при проектировании турпродукта</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 жизнедеятельности в соответствии с национальными стандартами безопасности</p>
<p>Культурно-исторические туристские центры</p>	<p>Знает: ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности, понятие и классификацию культурно-исторических центров России, номенклатуру исторических городов России, специфику культурно-исторического развития отдельных территорий Умеет: 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-</p>



	<p>исторических центров и исторических городов России для целей туристской деятельности, создавать концепции развития туризма региональных центров на основе имеющихся культурно-исторических ресурсов Имеет практический опыт: 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, анализа и сопоставления понятий «культурно-исторический центр», «памятники истории и культуры», «историко-культурное наследие» и др.</p>
<p>Методика природоведческих экскурсий</p>	<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>
<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p>	<p>Знает: сущность и формы социального взаимодействия при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности, 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) Умеет: взаимодействовать в команде при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности, разрабатывать и проводить анимационные и культурно-досуговые программы для туристов, осуществлять постановку групповых и индивидуальных форм культурно-досуговой деятельности при проектировании и реализации турпродукта Имеет практический опыт: организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, 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</p>

Краеведение	<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>
Основы медицинских знаний	<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>
Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	<p>Знает: основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях туриндустрии, основные технологии профессиональной коммуникации в процессе обслуживания потребителя туристских услуг, современные технологические процессы обслуживания туристов на предприятии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии туриндустрии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя туристских услуг Умеет: анализировать условия деятельности при организации и разработке туров; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей туристских услуг, организовать общение с потребителем туристских услуг, осуществлять обслуживание туристов на основе инновационных технологий в соответствии с современными тенденциями мировой туриндустрии, толерантно воспринимать</p>

	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 Имеет практический опыт: реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий, коммуникации в процессе обслуживания потребителей туристских услуг, 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
--	--

#### 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 трудоемкость 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
Технология обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	18	18
Подготовка рефератов на тему "История развития индустрии питания"	24	24
Подготовка к практическому занятию "Кухни народов мира"	17	17
Подготовка к зачету	30,75	30,75
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 общественного питания. Технологические особенности обслуживания потребителей в ресторанах, кафе и барах.	1
6	3	Виды меню и их характеристика. Виды меню. Информационное сопровождение на предприятиях общественного питания. Особенности составления меню, прейскуранта, карты вин и напитков.	1
7	3	Основные виды специального обслуживания. Типология специальных видов обслуживания: на ж/д транспорте, авиа и водном транспорте, автомобильном транспорте, по пути следования, в аэропортах, на вокзалах, придорожных кафе и мотелях.	1
8	3	Техника безопасности при организации услуг питания. Техника безопасности при обслуживании потребителя на предприятиях общественного питания. СанПины при организации услуг питания. Должностные обязанности сотрудников предприятий общественного питания. Требования к внешнему виду, речевые клише.	1

### 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Национальные кухни мира. Характеристика и особенности национальных блюд различных стран. Особенности приготовления и подачи блюд, Кросс-культурный менеджмент предприятий общественного питания	2



						в ПА	
1	8	Текущий контроль	ФОС - 1 Особенности обслуживания и сервировки	1	15	<p>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)</p> <p>Общий балл при оценке складывается из следующих показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно дана характеристика типу обслуживания – 4 балла</li> <li>- правильно проанализированы особенности сервировки стола – 4 балла</li> <li>- правильно проведена сервировка стола согласно задания – 5 баллов</li> <li>- правильно сложены салфетки для сервировки стола – 2 балл</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	зачет
2	8	Текущий контроль	ФОС - 2 Особенности национальной кухни разных стран. Меню, сервировка	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"> <li>- все части задания выполнены верно – 100-85 баллов</li> <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>	зачет
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). При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности</p>	зачет

					<p>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>		
4	8	Промежуточная аттестация	Итоговый тест по дисциплине	-	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 соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 40.</p>	зачет

## 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</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	аттестацию – 40. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
--	---	--

### 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. Физиологические основы организации питания [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Социал.-культур. сервис и туризм" Ю. Н. Еремин и др.; Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург: Издательство Уральского государственного экономичес, 2006
2. Максимова, О. В. Человек и его потребности [Текст : непосредственный] метод. указания для 1 курса по специальности "Туризм" О. В. Максимова, Т. Н. Третьякова ; под ред. Т. Н. Третьяковой ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2014. - 47, [1] с. электрон. версия
3. 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. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассоц. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015
2. Биржаков, М. Б. Введение в туризм [Текст] учеб. для вузов М. Б. Биржаков ; Нац. Акад. туризма, Балт. междунар. ин-т туризма. - 8-е изд., перераб. и доп. - М.: СПб.: Невский Фонд: Герда, 2006. - 509 с.
3. Новиков, В. С. Инновации в туризме [Текст] учеб. пособие по специальности 100103 "Соц.-культур. сервис и туризм" В. С. Новиков. - М.: Академия, 2007. - 204 с. 22 см.

*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(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	468 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.
Зачет	468	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт.,

	(3)	акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.
Пересдача	468 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.
Практические занятия и семинары	468 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.