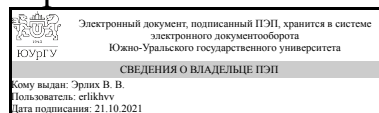


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



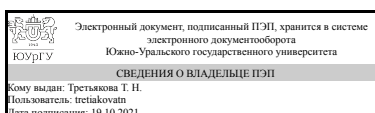
В. В. Эрлих

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

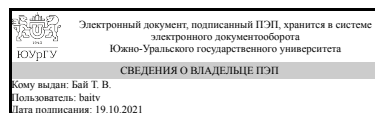
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 516

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



Т. Н. Третьякова

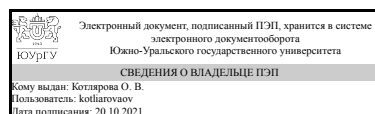
Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент (кн)



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
Культурно-исторические туристские центры, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Организация культурно-досуговой деятельности, История туристской деятельности, Туристские ресурсы региона, Активные виды туризма, Экология, Организация экскурсионного обслуживания, Безопасность жизнедеятельности, Информационное сопровождение экскурсионных услуг, Региональное ресурсоведение, Основы медицинских знаний, Краеведение, Культурно-исторические туристские ресурсы, Технологии туроперейтинга, Методика природоведческих экскурсий, Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)	Обеспечение безопасности в туризме, Рекреационный потенциал туристских территорий, Музееведение, Стандартизация и сертификация туристских услуг, Документационное обеспечение управления предприятиями туристской индустрии, Музейная и выставочная работа, 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
Организация экскурсионного обслуживания	Знает: культурные нормы и ограничения с учетом обычаев, традиций и этикета, существующих в других культурах (странах) и регионах, понятие и сущность экскурсионной деятельности в туризме, понятие и сущность общения в экскурсионной и туристской деятельности Умеет: 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, применять клиентоориентированные технологии при

	<p>организации экскурсионного обслуживания Имеет практический опыт: разработки экскурсионных программ, с учетом межкультурных норм и ограничений, проектирования экскурсионных программ и трансферов на основе современных технологий, коммуникации в экскурсионной деятельности</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>
Организация культурно-досуговой деятельности	<p>Знает: 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, технологии разработки и проведения анимационных и культурно-досуговых программ в туризме Умеет: осуществлять постановку групповых и индивидуальных форм культурно-досуговой деятельности при проектировании и реализации турпродукта, взаимодействовать в команде при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности, разрабатывать и проводить анимационные и культурно-досуговые программы для туристов Имеет практический опыт: организации массового отдыха и досуга населения; использования сценарно-режиссерских технологий организации и проведения праздничных форм досуга, работы как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, при организации культурно-досуговой деятельности, разработки и реализации анимационных и культурно-досуговых программ для туристов</p>
Экономика в туризме и гостиничном бизнесе	<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</p>

	<p>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 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>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: ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности, общие культурно-ценностные ориентиры в контексте имеющихся туристских ресурсов, понятие и классификацию культурно-исторических туристских ресурсов, формы включения культурно-исторических ресурсов в систему туристского обслуживания Умеет: используя статистические и другие методы в процессе обработки информации проводить анализ и выявлять культурно-исторические туристские ресурсы для целей туристской деятельности, устанавливать систему взаимосвязей между имеющимися культурно-историческими туристскими ресурсами и межкультурным разнообразием региона, проводить отбор культурно-исторических</p>

	<p>ресурсов для включения в систему туристского обслуживания Имеет практический опыт: презентации информации о культурно-исторических туристских ресурсах, определения культурной привлекательности объектов туристских ресурсов региона, заполнения бланочной и нормативной документации для включения историко-культурных памятников в объекты туристской деятельности и экскурсионные маршруты, составления туристских продуктов на основе аттрактивности культурно-исторических ресурсов</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, 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>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>Технологии туроперейтинга</p>	<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</p>

	<p>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>Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации</p>	<p>Знает: понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона, понятие «экологический» туризм, разнообразие видов и форм экотуризма, ресурсную составляющую особо охраняемых природных территорий для разработки туристского продукта/услуги Умеет: выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона, разрабатывать маршруты экологического туризма, экологических троп, разрабатывать содержание экомаршрутов в соответствии с концепцией экотуризма, осуществлять разработку туристского продукта/услуги на особо охраняемых природных территориях Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территорий для целей туризма, по организации экологического туризма в национальных парках и природных территориях, определения потенциально возможных особо охраняемых природных территорий для создания туристских продуктов</p>
<p>Культурно-исторические туристские центры</p>	<p>Знает: понятие и классификацию культурно-</p>

	<p>исторических центров России, номенклатуру исторических городов России, ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности, специфику культурно-исторического развития отдельных территорий Умеет: 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, создавать концепции развития туризма региональных центров на основе имеющихся культурно-исторических ресурсов Имеет практический опыт: 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, анализа и сопоставления понятий «культурно-исторический центр», «памятники истории и культуры», «историко-культурное наследие» и др.</p>
<p>Основы медицинских знаний</p>	<p>Знает: знать 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 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>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</p>

	экскурсии, ориентировании на местности, навыками оказания первой доврачебной помощи
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</p> <p>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</p> <p>Имеет практический опыт: выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе туристской 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>
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, знать туристские ресурсы региона, сущность, понятие и методологические основы регионального ресурсоведения</p> <p>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</p> <p>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</p>

	<p>концепций регионального туризма на основе имеющихся туристских ресурсов, создания инновационных турпродуктов в региональном туризме</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Знает: опасные и вредные факторы системы «человек – среда обитания», нормы и правила охраны труда и техники безопасности в туристской индустрии Умеет: проводить оценку опасных и вредных факторов и их исключения из условий жизнедеятельности, разрабатывать мероприятия по повышению безопасности жизнедеятельности, применять нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях туристской индустрии Имеет практический опыт: оценки факторов рисков и опасности и организации безопасной жизнедеятельности в соответствии с национальными стандартами безопасности, использования методов защит производственного персонала и населения от воздействий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
<p>Активные виды туризма</p>	<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 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 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>
<p>Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)</p>	<p>Знает: 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>современные технологические процессы обслуживания туристов на предприятии, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях туристической индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии туристической индустрии</p> <p>Умеет: организовать общение с потребителем туристических услуг, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, осуществлять обслуживание туристов на основе инновационных технологий в соответствии с современными тенденциями мировой туристической индустрии, анализировать условия деятельности при организации и разработке туров; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей туристических услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя</p> <p>Имеет практический опыт: коммуникации в процессе обслуживания потребителей туристических услуг, безопасного обслуживания потребителя туристических услуг, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, реализации технологических процессов в туристической деятельности и в процессе обслуживания потребителей туристических услуг, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий туристической индустрии</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
Самостоятельная работа (СРС)	89,75	89,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка рефератов на тему "История развития индустрии питания"	24	24
Подготовка к зачету	30,75	30.75
Подготовка к практическому занятию "Кухни народов мира"	17	17
Технология обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	18	18
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	1

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	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется 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"> - 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 <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"> - 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 	зачет

						баллов - задание не представлено или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов. Максимальное количество баллов – 30. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	
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"> - 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. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	зачет
4	8	Промежуточная аттестация	Итоговый тест по дисциплине	1	40	<p>Промежуточная аттестация включает компьютерное тестирование.</p> <p>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.</p> <p>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. 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:

Не предусмотрена

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

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	Российская государственная библиотека	Теория и методика организации питания в туристской индустрии

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
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.
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)	<p>Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м2:</p> <p>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>
Лекции	504 (7Р)	<p>Специализированная аудитория с мультимедийной техникой S = 48,5 м2:</p> <p>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>