

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Серяков Владимир Дмитриевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.08.2024 13:51:06
Уникальный программный идентификатор:
a8a5e969b08c5e57b011bba6b38ed24f6da2f41a

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ИНСТИТУТ СОВРЕМЕННОГО
ОБРАЗОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

Кафедра туризма

УТВЕРЖДАЮ



В.Д. Серяков

«30» августа 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля)

**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ
УСЛУГ ПИТАНИЯ**

(наименование учебной дисциплины (модуля))

43.03.02 ТУРИЗМ

(код и направление подготовки/специальности)

направленность (профиль): гостиничный сервис и индустрия гостеприимства

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля)
рассмотрена и утверждена на заседании кафедры
«22» августа 2024 г., протокол № 001-2024/25

Заведующий кафедрой туризма

_____/А.И.Ткалич/
(подпись, учёная степень, учёное звание, ФИО)

Москва 2024

1. НАИМЕНОВАНИЕ И ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина «Технология и организация услуг питания» изучается студентами, осваивающими бакалаврскую программу по профилю «Гостиничный сервис и индустрия гостеприимства» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2017 г. № 516 (ФГОС ВО 3++).

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов комплекса знаний об организации питания как об одной из основных услуг гостиничного сервиса.

Задачи дисциплины:

- изучение предприятий питания гостиничного сервиса, их задачи и функции;
- классификации предприятий питания гостиничного сервиса;
- получение практических навыков организации питания туристов;
- освоение практических вопросов организации и управления предприятий питания;
- понимание основных аспектов, касающихся области организации питания в гостиничном сервисе.

Изучение учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к осуществлению профессиональной деятельности в области организации и управления процессами оказания туристских и экскурсионных услуг в соответствии с профессиональным стандартом «Экскурсовод (гид)», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 24 декабря 2021 г. N 913н, выполнению обобщенной трудовой функции по организации экскурсионной деятельности (код Е), выполнению трудовых функций: определение концепции и стратегии развития экскурсионной организации (код Е/01.7), организация деятельности по реализации экскурсионных услуг и проведение экскурсий (код Е/02.7), формирование и реализация кадровой политики экскурсионной организации (код Е/03.7).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть компетенциями:

ПК-2 - Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста

ПК-3 - Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства

Формируемая компетенция	Планируемые результаты обучения		Код результата обучения
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	Знать	особенности работы с предприятиями питания	ПК-2 – 31
		принципы работы сферы питания в зарубежных и российских туристских практиках	ПК-2 – 32
	Уметь	использовать отечественный и зарубежный опыт успешной организации обслуживания туристов в сфере общественного питания	ПК-2 – У1
		осуществлять подбор и организацию работы с предприятиями питания	ПК-2 – У2
	Владеть	технологией организации внутренних туров, использования ресурсов для организации питания в турпродуктах	ПК-2 – В1

		методикой подбора поставщика в рамках организации питания	ПК-2 – В2
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства	Знать	основы организации производства и реализации услуг на предприятиях питания	ПК-3 – 31
		особенности формирования коммуникационных процессов взаимодействия с потребителем услуг общественного питания	ПК-3 – 32
	Уметь	организовать процесс оказания услуг питания в гостиничном предприятии для различных групп потребителей	ПК-3 – У1
		создать комфортные условия процесса взаимодействия с потребителем услуг общественного питания	ПК-3 – У2
	Владеть	технологиями создания бизнеса в сфере питания	ПК-3 – В1
		принципами формирования ассортимента и правилами оказания услуг общественного питания	ПК-3 – В2

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Б1.В.19 «Технология и организация услуг питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 учебного плана и изучается студентами четвертого курса в седьмом и восьмом семестрах очной формы обучения (полный срок обучения).

3.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Базой для изучения дисциплины «Технология и организация услуг питания» являются следующие дисциплины: «Основы гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства», «Организация обслуживания и ресторанный сервис в гостиничных комплексах».

3.2. Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Знания, полученные в процессе изучения дисциплины «Технология и организация услуг питания» являются базой для прохождения преддипломной практики.

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств обеспечивается чтением лекций, проведением практических занятий, содержание которых разработано на основе результатов научных исследований, проводимых Институтом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Дисциплина предполагает изучение 6 тем.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 часа).

№	Форма обучения	семестр	Общая трудоемкость		В том числе контактная работа с преподавателем				сам. работа	вид контроля
			в з.е.	в часах	всего	лекции	семинары, ПЗ	кур.раб/контр. раб		
1	Очная	7	3	108	54	20	34		54	зачет
		8	4	144	70	30	40		47	экзамен
2	Очно-заочная	9	3	108	38	14	24		70	зачет
		10	4	144	50	18	32		67	экзамен
3	Заочная	8	3	72	10	4	6		62	

		9	3	144	20	6	14		124	зачет
		10	1	36	9				27	экзамен

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Всего учебных занятий (час)	Контактная работа обучающихся с преподавателем: (час)				контроль	Самостоятельная работа (час)	Код результата обучения
		всего	занятия лекционного типа	занятия семинарского (практического) типа	курсовое проектирование			
7 семестр								
Тема 1. Предмет, сущность и задачи дисциплины. Предприятия питания в туризме и их классификация	36	16	10	6			20	ПК-2-31 ПК-2-У1 ПК-2-В1 ПК-3-31 ПК-3-У1 ПК-3-В1
Тема 2. Требования к предприятиям туристского питания. Привлекательность предприятий питания для туристов	62	34	10	24			28	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Зачет	10	4				4	6	
Всего за семестр	108	54	20	30		4	54	
8 семестр								
Тема 3. Формы и планы обслуживания. Обслуживание групп туристов	30	18	8	10			12	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Тема 4. Банкетное обслуживание и обслуживание номеров. Особенности организации обслуживания на предприятиях питания различных видов	30	18	8	10			12	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Тема 5. Перевозчики и питание. Питание в ходе экскурсий	30	18	8	10			12	ПК-2-31 ПК-2-32

							ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Тема 6. Туристские предприятия питания и их персонал. Практические вопросы питания	27	16	6	10		11	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Экзамен	27					27	
Всего за семестр	144	70	30	40		27	47
ИТОГО:	252	124	50	70		31	101

Очно-заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Всего учебных занятий (час)	Контактная работа обучающихся с преподавателем: (час)				контроль	Самостоятельная работа (час)	Код результата обучения
		всего	занятия лекционного типа	занятия семинарского (практического) типа	курсовое проектирование			
9 семестр								
Тема 1. Предмет, сущность и задачи дисциплины. Предприятия питания в туризме и их классификация	36	8	6	2			28	ПК-2-31 ПК-2-У1 ПК-2-В1 ПК-3-31 ПК-3-У1 ПК-3-В1
Тема 2. Требования к предприятиям туристского питания. Привлекательность предприятий питания для туристов	62	26	8	18			36	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Зачет	10	4				4	6	
Всего за семестр	108	38	14	20		4	70	
10 семестр								
Тема 3. Формы и планы обслуживания. Обслуживание групп туристов	30	14	6	8			16	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1

							ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Тема 4. Банкетное обслуживание и обслуживание номеров. Особенности организации обслуживания на предприятиях питания различных видов	30	14	4	10		16	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Тема 5. Перевозчики и питание. Питание в ходе экскурсий	30	14	4	10		16	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Тема 6. Туристские предприятия питания и их персонал. Практические вопросы питания	27	8	4	4		19	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Экзамен	27					27	
Всего за семестр	144	50	18	32		27	67
ИТОГО:	252	88	32	52		31	137

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Всего учебных занятий (час)	Контактная работа обучающихся с преподавателем: (час)				контроль	Самостоятельная работа (час)	Код результата обучения
		всего	занятия лекционного типа	занятия семинарского (практического) типа	курсовое проектирование			
8 семестр								
Тема 1. Предмет, сущность и задачи	36	4	2	2			32	ПК-2-31

дисциплины. Предприятия питания в туризме и их классификация								ПК-2-У1 ПК-2-В1 ПК-3-31 ПК-3-У1 ПК-3-В1
Тема 2. Требования к предприятиям туристского питания. Привлекательность предприятий питания для туристов	36	6	2	4			30	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Всего за семестр	72	10	4	6			62	
9 семестр								
Тема 3. Формы и планы обслуживания. Обслуживание групп туристов	34	4	2	2			30	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Тема 4. Банкетное обслуживание и обслуживание номеров. Особенности организации обслуживания на предприятиях питания различных видов	34	4		4			30	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Тема 5. Перевозчики и питание. Питание в ходе экскурсий	34	4	2	2			30	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Тема 6. Туристские предприятия питания и их персонал. Практические вопросы питания	32	4	2	2			28	ПК-2-31 ПК-2-32 ПК-2-У1 ПК-2-У2 ПК-2-В1 ПК-2-В2 ПК-3-31 ПК-3-32 ПК-3-У1 ПК-3-У2 ПК-3-В1 ПК-3-В2
Зачет	10	4					4	6

Всего за семестр	144	20	6	14		4	124	
<i>10 семестр</i>								
Экзамен	36	9				9	27	
Всего за семестр	36	9				9	27	
ИТОГО:	252	39	10	16		13	213	

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ).

ТЕМА 1. Предмет, сущность и задачи дисциплины. Предприятия питания в туризме и их классификация

Предмет, сущность и задачи дисциплины. Основные цели дисциплины. Характеристика дисциплины и ее место в рамках изучения социально - культурного сервиса и туризма.

Понятие предприятие питания. Предприятия питания в туризме. Классификация предприятий питания в туризме. Множественность признаков классификации. Классификация предприятий общественного питания по признаку связанности управления. Предприятия питания, объединенные в цепи, и предприятия питания, работающие самостоятельно. Предприятия питания в составе предприятий размещения. Классификация в зависимости от ассортимента. Комплексные, универсальные и специализированные предприятия питания. Предприятия питания, работающие с постоянным контингентом (при гостинице, санатории), с переменным контингентом (городской ресторан). Классификация в зависимости от метода обслуживания. Предприятия питания, в которых потребители обслуживаются официантами, самообслуживания, смешанного обслуживания. Классификация предприятий питания по полноте технологического цикла, объему и характеру услуг, виду питания, режиму работы, времени функционирования и другим признакам. Классификация в зависимости от культуры и качества обслуживания, а также кухни и ассортимента предлагаемых блюд, числа посадочных мест, режима работы, формы обслуживания посетителей.

ТЕМА 2. Требования к предприятиям туристского питания. Привлекательность предприятий питания для туристов

Планировка территории, прилегающей к предприятию. Лестницы, ведущие к входу. Вход в предприятие питания. Требования к территории. Реклама на территории. Проведение погрузочно-разгрузочных работ; складирование тары, строительных материалов, размещение контейнеров с мусором; сжигание мусора, отходов, порожней тары. Помещение для посетителей туристских предприятий питания. Обязательные и безусловные требования. Интерьеры помещений для посетителей. Указателями (пиктограммами), помогающими ориентироваться посетителям. Копия сертификата данного предприятия питания. Оборудование помещений для посетителей. Освещение помещений для посетителей. Сервировка столов. Продукты, используемые для приготовления блюд и требования к ним. Меню предприятий, работающих по методу самообслуживания. Повара, официанты и метрдотели туристских предприятий питания. Требования к одежде персонала. Гигиена работников предприятия питания. Культура обслуживания. Конфликты при обслуживании. Контроль качества услуг и обслуживания предприятия питания. Его виды.

Питание как способ завлечь туристов. Питание в туризме как неотъемлемая часть услуг гостеприимства и знакомства с местной культурой. Национальная кухня — один из способов не только получения удовольствия, но и познания страны. Аттрактивность внешнего вида ресторанов. Аттрактивный внешний облик и конкурентная борьба. Аттрактивность архитектурных решений ресторанов как распространенный прием. Оригинальное внешнее и внутреннее оформление предприятий питания. Внешний вид объектов питания и облик городов в туристский сезон. Места массовых посещений

туристов. Аттрактивность интерьеров объектов питания и процесса принятия пищи. Привлекательность ресторанов и ее оценка по разным критериям. Цели посещения ресторанов у разных групп туристов. Процесс принятия пищи - определенный ритуал и соответствующее оформление. Внутренний облик объектов питания. Оригинальность интерьеров предприятий питания – одна из составляющих системы привлечения клиентов.

ТЕМА 3. Формы и планы обслуживания. Обслуживание групп туристов

Значение обслуживания по формам и планам. Американский план (AP), континентальный план - «Bed and breakfast». Европейский план (EP). Форма обслуживания: «А ля карт» как свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню, «табльдот» как обслуживание по единому для всех клиентов меню без права выбора блюд, «Шведский стол» как свободный выбор выставленных на общий стол блюд и самообслуживание. Этнографические рестораны и кафе. Полный пансион (full board - F/B). Полупансион (half board - H/B). Только завтрак (bed and breakfast - B/B). Принцип «все включено».

Особенности обеспечения питания групп туристов в туристских предприятиях питания. Подходы к организации питания туристской группы. Понятие «Меню». Виды меню. Тематическое меню. Стандартное меню. Статичное меню. Цикличное меню. Последовательность предложения блюд. Напитки алкогольные и безалкогольные. Составление меню. Меню – проблемы и их решения. Сбор информации о составе группы в плане предпочтений и ограничений в плане питания. Анализ полученной информации. Выбор наиболее рационального меню для группы. Контроль за обеспечением питания туристской группы. Согласование вопросов питания туристской группы с соответствующими службами предприятия питания.

ТЕМА 4. Банкетное обслуживание и обслуживание номеров. Особенности организации обслуживания на предприятиях питания различных видов

Цель формирования банкетного типа. Составление заказа на банкетное обслуживание. Прием. Протокол. Официальные приемы. Правила размещения гостей на банкетах. Распределение обязанностей между официантами. Фуршеты и их специфика. Плюсы и минусы банкетного обслуживания. Обслуживание номеров. Термин «обслуживание в номерах». Прогнозирование спроса. Оборудование, столовое белье, график работы сотрудников. Управление барами и торговля напитками. Обслуживание в предприятиях питания других типов. Обслуживание «Шведский стол».

ТЕМА 5. Перевозчики и питание. Питание в ходе экскурсий

Вопросы питания в процессе перевозок туристов. Питание и авиаперевозчики. Питание на железнодорожном транспорте. Вагоны – рестораны. Питание в процессе путешествия на автобусах. Основные вопросы питания туристов в процессе речных и морских круизов. Кейтеринг и его особенности.

Основные вопросы обеспечения питания туристов в процессе экскурсионного обслуживания. Виды и варианты такого обслуживания в зависимости от продолжительности и направленности экскурсий.

ТЕМА 6. Туристские предприятия питания и их персонал. Практические вопросы питания

Персонал предприятия туристского питания. Тип, структура предприятия и персонал. Наиболее важные обязанности руководства туристского предприятия питания. Основные требования к персоналу предприятия питания. Метрдотель, официант, сомелье – их обязанности, ответственность и права. Отбор и оценка персонала для работы в туристских предприятиях питания. Аттестация персонала и его переподготовка. Работа менеджера питания в туризме.

Культура обслуживания на предприятиях питания. Безопасность и экологичность при обслуживании. Эстетика интерьера. Наличие достаточного количества столовой посуды, приборов и столового белья. Знание и соблюдение персоналом этических норм и правил обслуживания. Предложение и подача холодных закусок. Предложение и подача горячих закусок. Предложение и подача супов. Предложение и подача вторых блюд. Предложение и подача алкогольных напитков. Предложение и подача безалкогольных напитков. Предложение и подача горячих напитков.

5.1. Планы семинарских, практических, лабораторных занятий

СЕМИНАР 1. ТЕМА 1. Предмет, сущность и задачи дисциплины. Предприятия питания в туризме и их классификация

Цель: изучить сущность, предмет и задачи дисциплины, предприятия в туризме и их классификация.

Вопросы для обсуждения:

1. Цели дисциплины;
2. Задачи дисциплины;
3. Практическое значение изучения;
4. Признаки классификации;
5. Практические причины множественности;
6. Специфика дестинации и классификации.

СЕМИНАР 2. ТЕМА 2. Требования к предприятиям туристского питания. Привлекательность предприятий для туристов

Цель: изучить сущность требований питания в туризме.

Вопросы для обсуждения:

1. Сущность требований;
2. Задачи и цели требований;
3. Требование и обслуживание туристов;
4. Что такое привлекательность туристского предприятия питания;
5. Как она влияет на туристов;
6. Как сделать предприятие питания привлекательным.

СЕМИНАР 3. ТЕМА 3. Формы и планы обслуживания. Обслуживание групп туристов

Цель: изучить суть и требования групп туристов, формы и планы обслуживания.

Вопросы для обсуждения:

1. Причины появления;
2. Особенности;
3. Практическое значение;
4. Суть специфики обслуживания групп туристов;
5. Требования при обслуживании групп туристов;
6. Специфика обслуживания групп туристов и дестинации.

СЕМИНАР 4. ТЕМА 4. СЕМИНАР 4. Банкетное обслуживание и обслуживание номеров. Особенности организации обслуживания на предприятиях питания различных видов

Цель: изучить банкетное обслуживание и обслуживание номеров, особенности организации обслуживания на предприятиях питания различных видов.

Вопросы для обсуждения:

1. Цели и задачи обслуживания;
2. Подходы к организации обслуживания;

3. Проблемы обслуживания в номерах;
4. Роль предприятий питания, входящих в состав гостиниц;
5. Структура комплекса данных предприятий;
6. Руководство питанием в туристских предприятиях размещения.

СЕМИНАР 5. ТЕМА 5. Перевозчики и питание. Питание в ходе экскурсий

Цель: изучить питание при авиаперевозках, при использовании железнодорожных перевозок туристов, проблемы питания во время экскурсий.

Вопросы для обсуждения:

1. Проблемы питания и авиаперевозки
2. Питание при авиаперевозках
3. Практическое значение изучения
4. Проблемы питания и железнодорожные перевозки туристов
5. Питание при использовании туристами железнодорожного транспорта
6. Практическое значение изучения
7. Проблемы питания и экскурсии
8. Питание во время экскурсий: рестораны, кафе, «сухие пайки» и т.п.
9. Организация питания во время продолжительных экскурсий

СЕМИНАР 6. ТЕМА 6. Туристские предприятия питания и их персонал.

Практические вопросы питания

Цель: изучить проблемы отбора персонала и его оценки, практические вопросы питания.

Вопросы для обсуждения:

1. Проблемы отбора персонала
2. Персонал и его оценка
3. Способы и методы оценки
4. Проблемы питания в отеле
5. Питание ресторанного типа
6. Питание по принципу «шведский стол»
7. Причины появления
8. Специфика обслуживания
9. Требования к персоналу, меню и графику работы

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).

Одним из основных видов деятельности студента является самостоятельная работа, которая включает в себя изучение лекционного материала, учебников и учебных пособий, первоисточников, подготовку сообщений, выступления на групповых занятиях, выполнение заданий преподавателя. Методика самостоятельной работы предварительно разъясняется преподавателем и в последующем может уточняться с учетом индивидуальных особенностей студентов. Время и место самостоятельной работы выбираются студентами по своему усмотрению с учетом рекомендаций преподавателя. Самостоятельную работу над дисциплиной следует начинать с изучения программы, которая содержит основные требования к знаниям, умениям и навыкам обучаемых. Обязательно следует вспомнить рекомендации преподавателя, данные в ходе установочных занятий. Затем – приступить к изучению отдельных разделов и тем в порядке, предусмотренном программой. Получив представление об основном содержании раздела, темы, необходимо изучить материал с помощью учебника. Целесообразно составить краткий конспект или схему, отображающую смысл и связи основных понятий данного раздела и включенных в него тем. Затем, как показывает опыт, полезно изучить выдержки из первоисточников. При желании можно составить их краткий конспект.

Обязательно следует записывать возникшие вопросы, на которые не удалось ответить самостоятельно.

Для более полной реализации цели, поставленной при изучении тем самостоятельно, студентам необходимы сведения об особенностях организации самостоятельной работы; требованиям, предъявляемым к ней; а также возможным формам и содержанию контроля и качества выполняемой самостоятельной работы. Самостоятельная работа студента в рамках действующего учебного плана по реализуемым образовательным программам различных форм обучения предполагает самостоятельную работу по данной учебной дисциплине, включенной в учебный план. Объем самостоятельной работы (в часах) по рассматриваемой учебной дисциплине определен учебным планом.

В ходе самостоятельной работы студент должен:

- освоить теоретический материал по изучаемой дисциплине (отдельные темы, отдельные вопросы тем, отдельные положения и т. д.);
- применить полученные знания и навыки для выполнения практических заданий.

Студент, приступающий к изучению данной учебной дисциплины, получает информацию обо всех формах самостоятельной работы по курсу с выделением обязательной самостоятельной работы и контролируемой самостоятельной работы, в том числе по выбору. Задания для самостоятельной работы студента должны быть четко сформулированы, разграничены по темам изучаемой дисциплины, и их объем должен быть определен часами, отведенными в учебной программе.

Самостоятельная работа студентов должна включать:

- подготовку к аудиторным занятиям (лекциям, лабораторно-практическим);
- поиск (подбор) и изучение литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- самостоятельную работу над отдельными темами учебной дисциплины в соответствии с тематическим планом;
- домашнее задание, предусматривающее завершение практических аудиторных работ;
- подготовку к зачету или экзамену;
- работу в студенческих научных обществах, кружках, семинарах и т.д.;
- участие в научной и научно-методической работе кафедры, факультета;
- участие в научных и научно-практических конференциях, семинарах.

6.1. Задания для повторения и углубления приобретаемых знаний

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	ПК-2 – 31	1.Изучить предмет организации питания в туризме. Основные категории и понятия предмета. 2.Найти современные модели организации снабжения предприятий общественного питания. 3.Определить современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
	ПК-2 – 32	1. Изучить современные тенденции формирования рынка услуг питания России. 2. Определить принципы организации и управления банкетной службой ресторанов. 3. Изучить роль и значение сомелье в повышении качества предоставляемых услуг.
ПК-3	ПК-3 – 31	1.Перечислить социальные и экономические задачи и

Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства		функции общественного питания 2.Изучить различные категории нормативной документации, регулирующей рынок услуг общественного питания на территории РФ. 3.Дать характеристику вспомогательных служб предприятий общественного питания
	ПК-3 – 32	4.Назвать отличительные признаки ресторана, кафе, бара как типа предприятия общественного питания. 5.Перечислите основные источники товарных ресурсов предприятия общественного питания

6.2. Задания, направленные на формирование профессиональных умений

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	ПК-2 – У1	1. Определить принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания. 2.Анализировать автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания. 3.Определить роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
	ПК-2 – У2	1. Определить роль продовольственного снабжения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг. 2. Изучить мотивацию и социально-экономическую поддержку персонала предприятия общественного питания. 3. Оценить организацию работ с алкогольными напитками в предприятиях общественного питания
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства	ПК-3 – У1	1.Определить сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания 2.Перечислить категории нормативных документов используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания
	ПК-3 – У2	1.Представить в виде схемы технологический процесс организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания 2.Воспроизвести организационную структуру: столовой, кафе, бара и ресторана. 3.Воспроизвести структуру управления современного ресторана.

6.3. Задания, направленные на формирование профессиональных навыков

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих	ПК-2 – В1	1.Оценить производственный контроль качества услуг питания. 2.Перечислить столовую посуду и белье ресторанов как элемент формирования «атмосферики» предприятия. 3.Проанализировать технологию формирования сетевого рынка услуг питания.
	ПК-2 – В2	1. Перечислить особенности организации служб питания при гостиницах.

правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;		2.Изучить услуги предприятий быстрого обслуживания, особенности формирования и продвижения. 3.Определить ресторанный текстиль как имиджевую составляющую предприятия.
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства	ПК-3 – В1	1.Освоение методики расчета продовольственных запасов предприятий общественного питания. 2.Освоение методики организации производственного пространства на примере заготовочных и доготовочных цехов предприятий общественного питания.
	ПК-3 – В2	1.Практическая работа по освоению техники сервировки столов для различных видов обслуживания потребителей 2.Освоение форм и методов обслуживания гостей предприятий питания на примере ресторана, кафе и закусочной.

СЛОВАРЬ ОСНОВНЫХ ПОНЯТИЙ

Английский – в классическом варианте начинается с утреннего чая или кофе, принесенного в номер (короткий завтрак). Этот завтрак может дополняться яичницей с ветчиной или беконом, гренками, омлетом с ветчиной или шампиньонами, рыбными блюдами, блюдами из злаков (овсяной кашей).

Английский сервис – при этом методе официант накладывает пищу на тарелку гостя на приставном столике, затем подаёт её с правой стороны. Если требуется добавка официант берет чистую тарелку. При этом меняется и столовый прибор. Этот вид сервиса является трудоёмким, поэтому он рекомендуется только для обслуживания отдельных столиков. Существует и такой вариант английского сервиса, при котором продукты накладываются на сервировочное блюдо, которое ставится на столик с колесиками. Столик подвозится к столу, за которым сидит гость. Гость сам выбирает порцию, и официант начинает оформлять блюдо у него на глазах. Преимущества английского сервиса: постоянный контакт с гостями, свобода движений для обслуживающего персонала. Недостаток: большие затраты времени.

Американский – питьевая вода со льдом, фруктовые соки, свежие фрукты или компот, блюда из злаковых, небольшая порция мяса, пирог, пицца, гамбургеры.

Американский сервис – пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне. Официанты разносят и расставляют тарелки гостям. Этот вид пользуется популярностью благодаря простоте и оперативности. Преимущества: низкая трудоёмкость, меньшая численность персонала. Недостатки: слабый контакт с гостями, установленный объём порций.

Банкет - французское, оно означает торжественный званый завтрак, обед, ужин, устраиваемый в честь человека или в честь праздничного события. Официальные банкеты проводятся по поводу визитов иностранных представителей и делегаций, во время проведения симпозиумов, конференций, при открытии и закрытии выставок, в связи с подписанием торговых соглашений, национальными праздниками. В зависимости от формы обслуживания банкеты подразделяются на: Банкет с полным обслуживанием официантами; — банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; — банкет-фуршет; — банкет-коктейль; — банкет со смешанным обслуживанием; — банкет-чай.

Буфетное обслуживание – буфеты предполагают самообслуживание клиента. Обслуживающий персонал, в основном, пополняет ассортимент блюд и закусок, даёт гостям советы при выборе еды, открывает бутылки с напитками, готовит чай или кофе, убирает использованную посуду и приборы. Ассортимент буфетной продукции зависит от условий её приготовления и может быть самым разнообразным. Сюда входят прохладные и горячие напитки, хлебобулочные и кондитерские изделия, молочные продукты, фрукты

и всевозможные закуски. При этом клиентами буфета выполняется основная нагрузка по самообслуживанию: перенос блюд от стойки к столу и доставка использованной посуды и столовых приборов в определенное место.

Завтрак с шампанским – относится к разряду поздних завтраков с 10:00 до 11:30. Предлагается чай, кофе, алкогольные напитки, небольшие холодные закуски и горячие блюда, супы, салаты и десерт. Этот завтрак проводится обычно по официальному поводу, обычно в связи с заключением крупных коммерческих сделок или договоров (фуршет).

Континентальный – включает в себя чай, кофе или горячий шоколад, сахар, сливки, лимон, два вида повидла, джема или меда, выбор хлебобулочных изделий и масло.

Немецкий сервис – еда раскладывается на большое блюдо и ставится на стол на доступном для гостя расстоянии, чтобы он мог обслужить себя сам. Преимущества: гость сам определяет объем еды, низкая трудоёмкость. Недостатки: использование большого количества посуды, т.к. все блюда должны сервироваться отдельно.

Обслуживание а ля карт – клиенты из карты меню блюд и напитков выбирают понравившиеся, после чего заказ передаётся на кухню и там начинается приготовление и сервировка заказанных блюд и напитков. При таком виде обслуживания клиент имеет возможность получить от официанта совет и скорректировать приготовленное блюдо.

Обслуживание а парт – при данном методе обслуживания клиент предварительно сделав заказ обслуживается в установленный промежуток времени по стандартному неизменяемому меню.

Обслуживание табльдот – отличается от обслуживания а парт тем, что клиент обслуживается в одно и то же время по одному и тому же меню. Само обслуживание начинается в тот момент, когда все клиенты соберутся за столом. Часто таким методом пользуются в пансионатах и домах отдыха, где количество клиентов значительно, а возможности кухни ограничены.

Поздний завтрак – время предоставления с 10:00 до 14:00. Используются составные элементы входящие как в завтрак, так и в обед. Предоставление позднего завтрака производится в буфете.

Расширенный – в дополнение к континентальному включает соки, ветчину, сыр, колбасы, блюда из яиц, йогурты, сухие хлопья из злаков.

Русский сервис – еда приносится на сервировочном блюде. Официант на глазах гостей разделяет её на порции, далее гости сами перекладывают порции в свои тарелки. Преимущества: гость самостоятельно определяет объем еды. Недостатки: высокая трудоёмкость, при перекладывании еды гостями нарушается вид блюда.

Французский сервис – обычен для ресторанов высокой категории. При этом учитывается визуальное восприятие человеком красиво сервированной пищи. Подходя с левой стороны, официант накладывает пищу с блюда в тарелки гостей. Преимущества французского сервиса: постоянный контакт с гостями, гость самостоятельно определяет объем еды. Недостатки: высокая трудоёмкость и цена.

Шведский стол – предоставляет собой широкий выбор блюд со свободным доступом. Иногда это может быть довольно ограниченный набор блюд (джем, хлеб, масло 2-3 сорта колбасы и сыра, 1 вид сока, чай и кофе). Но бывают случаи, когда выставляется большое количество блюд, иногда даже сложного приготовления. Обильность шведского стола зависит от категории отеля и от страны прибытия. Данный метод обслуживания имеет ряд преимуществ: увеличивает пропускную способность ресторана, ускоряет процесс обслуживания, требует меньшей численности обслуживающего персонала.

AI (all inclusive). Дословно «все включено», тип номера с полным обслуживанием. Обычно к трем приемам пищи при подаче типа «шведского стола» предлагаются закуски весь день. Бары предлагают весь день напитки местного производства.

BB (Bed and Breakfast). Дословно – «постель и завтрак», подразумевает под собой проживание с предоставлением утреннего ланча. Главная особенность «bb» — отсутствие обеда или ужина, входящих в оплаченное бронирование.

FB (full board). Следует перевести как «полный пансион», а также «весь стол», происхождение понятия аналогично «hb». Соответственно сегодня питание в отелях по данному типу должно включать ужин и обед в дополнение к условиям ВВ. Отель может предлагать разный вид подачи блюд, как по меню (a la carte), так и как «шведский стол».

FB+ Соотносится с FB также, как HB и HB+, это та же система полного пансиона, но подаются напитки местного производства.

HB (half board). Предоставляется обязательно только завтрак и ужин.

HB+. Подтип питания по «hb», обозначает добавление к вечерней трапезе местных спиртных напитков.

UAI (ultra all inclusive). Соответствует «ультра все включено», используется в Турции и Египте, для указания на более высокий уровень продуктов и напитков по сравнению с All inclusive, иностранного производства. Также возможны дополнительные полдник и второй поздний ужин – «шведский стол».

RO (room only), также возможно: OB (Only Bed) или AO (Accommodation Only). В прямом переводе: «только комната» — предоставляется только проживание. Расшифровка сокращения OB (Only Bed) – «только кровать» или AO (Accommodation Only) – «только размещение».

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).

Паспорт фонда оценочных средств

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)		ФОС для текущего контроля	ФОС для промежуточной аттестации
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	Знать	особенности работы с предприятиями питания ПК-2-31	Тест	Вопросы к зачёту с оценкой.
		принципы работы сферы питания в зарубежных и российских туристских практиках ПК-2-32		
	Уметь	использовать отечественный и зарубежный опыт успешной организации обслуживания туристов в сфере общественного питания ПК-2-У1	Реферат, доклад-презентация	
		осуществлять подбор и организацию работы с предприятиями питания ПК-2-У2		
	Владеть	технологией организации внутренних туров, использования ресурсов для организации питания в турпродуктах ПК-2-В1	Практические задания	
		методикой подбора поставщика в рамках организации питания ПК-2-В2		
ПК-3 Способен использовать нормативную	Знать	основы организации производства и реализации услуг на предприятиях питания ПК-3-31	Тест.	Вопросы к зачёту,с оценкой

документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства		особенности формирования коммуникационных процессов взаимодействия с потребителем услуг общественного питания ПК-3-32		
	Уметь	организовать процесс оказания услуг питания в гостиничном предприятии для различных групп потребителей ПК-3-У1	Реферат, доклад-презентация	
		создать комфортные условия процесса взаимодействия с потребителем услуг общественного питания Пк-3-У2		
	Владеть	технологиями создания бизнеса в сфере питания ПК-3-В1	Практические задания	
		принципами формирования ассортимента и правилами оказания услуг общественного питания ПК-3-В2		

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Формируемая компетенция	Планируемые результаты обучения		Критерии оценивания результатов обучения			
			2	3	4	5
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	Знать	особенности работы с предприятиями питания ПК-2-31	Не знает	Частично знает	Знает	Отлично знает
		принципы работы сферы питания в зарубежных и российских туристских практиках ПК-2-32				
	Уметь	использовать отечественный и зарубежный опыт успешной организации обслуживания туристов в сфере общественного питания ПК-2-У1	Не умеет	Частично умеет	Умеет	Свободно умеет
		осуществлять подбор и организацию работы с предприятиями питания ПК-2-У2				
	Владеть	технологией организации внутренних туров, использования ресурсов для организации питания в турпродуктах ПК-2-В1	Не владеет	Частично владеет	Владеет	Свободно владеет
		методикой подбора поставщика в рамках организации питания ПК-2-В2				
ПК-3	Знать	основы организации	Не знает	Частично	Знает	Отлично

Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства		производства и реализации услуг на предприятиях питания ПК-3-31		знает		знает
		особенности формирования коммуникационных процессов взаимодействия с потребителем услуг общественного питания ПК-3-32				
	Уметь	организовать процесс оказания услуг питания в гостиничном предприятии для различных групп потребителей ПК-3-У1	Не умеет	Частично умеет	Умеет	Свободно умеет
		создать комфортные условия процесса взаимодействия с потребителем услуг общественного питания Пк-3-У2				
	Владеть	технологиями создания бизнеса в сфере питания ПК-3-В1	Не владеет	Частично владеет	Владеет	Свободно владеет
		принципами формирования ассортимента и правилами оказания услуг общественного питания ПК-3-В2				

7.1.ФОС для проведения текущего контроля.

7.1.1. Задания для оценки знаний

Тест №1

ПК-2 – 31, ПК-2 – 32, ПК-3 – 31, ПК-3 – 32

1. Чем отличается ресторан от кафе?

- а) месторасположением;
- б) контингентом обслуживаемых гостей;
- в) применяемыми формами обслуживания;
- г) ассортиментом предлагаемых блюд и напитков;
- д) вместимостью.

2. Чем отличается "континентальный завтрак" от "английского"?

- а) ассортиментом блюд и напитков;
- б) сервировкой;
- в) временем подачи;
- г) местом подачи.

3. Какой метод обслуживания является наиболее распространенным в ресторанах высокой категории?

- а) А парт;
- б) А ля карт;
- в) Табльдот.

4. Верно ли утверждение, что для французского сервиса характерен большой контакт с гостями?

- а) да;
- б) нет.

5. Верно ли утверждение, что при банкетном обслуживании часть функций может передаваться гостям?

- а) да;
- б) нет.

6. Выделите методы обслуживания гостей на предприятиях питания:

- а) полупансион;
- б) расширенный завтрак;
- в) буфетное обслуживание;
- г) американский сервис;
- д) пансион;
- е) табльдот;
- ж) а ля карт;
- з) русский сервис;
- и) шведский стол.

7. Может ли в гостиничном комплексе быть несколько предприятий питания?

- а) да;
- б) нет.

8. Может ли ресторан одновременно быть полно сервисным и специализированным?

- а) да;
- б) нет.

9. Какой метод обслуживания гостей наиболее часто встречается в пансионатах и домах отдыха?

- а) а парт;
- б) а ля карт;
- в) табльдот.

10. Верно ли утверждение, что буфетное обслуживание широко используется при обслуживании участников конференций, симпозиумов, совещаний, переговоров?

- а) да;
- б) нет.

Тест №2

ПК-2 – 31, ПК-2 – 32, ПК-3 – 31, ПК-3 – 32

1. Согласно санитарным нормам, в организациях общественного питания проводится генеральная уборка и дезинфекция не реже:

- а) одного раза в полгода;
- б) одного раза в неделю;
- в) одного раза в месяц.

2. Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары:

- а) бар;
- б) столовая;
- в) чайная.

3. ... – выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров и официантов:

- а) Разъездной кейтеринг;
- б) Общественное питание;
- в) VIP – кейтеринг.

4. Установите соответствие между понятием и его определением, используемыми в туризме: Кафе по контингенту потребителей:

- а) видео-бар;
- б) кофе-молодежное;
- в) гриль-бар.

5. Установите соответствие между понятием и его определением, используемыми в туризме: Кафе по ассортименту реализуемой продукции:

- а) кофе-кондитерская;
- б) гриль-бар;
- в) видео-бар.

6. Установите соответствие между понятием и его определением, используемыми в туризме: Бары по ассортименту реализуемой продукции:

- а) кофе-молодежное;
- б) гриль-бар;
- в) видео-бар.

7. Установите соответствие между понятием и его определением, используемыми в туризме: Бары по специфике обслуживания потребителей:

- а) видео-бар;
- б) кофе-молодежное;
- в) гриль-бар.

8. По ассортименту реализуемой продукции рестораны бывают:

- а) пароход-ресторан;
- б) вагон-ресторан;
- в) пивной.

9. По ассортименту реализуемой продукции рестораны бывают:

- а) пароход-ресторан;
- б) с национальной кухней;
- в) вагон-ресторан;

10. По ассортименту реализуемой продукции рестораны бывают:

- а) рыбный;
- б) вагон-ресторан;
- в) пароход-ресторан.

11. Прием пищи в промежуток с 10.00 до 14.00. Используются составные элементы, входящие как в завтрак, так и в обед: горячие и холодные напитки, горячие блюда:

- а) расширенный завтрак;
- б) поздний завтрак;

в) английский завтрак.

12. Окружающая среда в маркетинге общественного питания – это:

- а) этапы производства продукции;
- б) технические помещения;
- в) место оказания услуг общественного питания.

13. В кафетериях не допускается:

- а) продажа кондитерских изделий;
- б) реализация спиртных напитков;
- в) наличие посадочных мест.

Критерии оценки теста:

- если обучающийся выполняет правильно до 50% тестовых заданий, то ему выставляется оценка «неудовлетворительно»;
- если обучающийся выполняет правильно 51-75% тестовых заданий, то ему выставляется оценка «удовлетворительно»;
- если обучающийся выполняет правильно 76-89 % тестовых заданий, то ему выставляется оценка «хорошо»;
- если обучающийся выполняет правильно 90-100 % тестовых заданий, то ему выставляется оценка «отлично».

7.1.2. Задания для оценки умений

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	ПК-2 – В1	Темы рефератов, докладов-презентаций 1.Современные модели организации снабжения предприятий общественного питания. 2.Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания. 3.Современные тенденции формирования рынка услуг питания России. 4.Питание как способ привлечения туристов. 5.Гастрономические туры и их особенности. 6.Питание в туризме как неотъемлемая часть услуг гостеприимства и знакомства с местной культурой. 7.Национальная кухня - один из способов познания страны (места) пребывания.
	ПК-2 – В2	Темы рефератов, докладов-презентаций 1.Привлекательность объектов питания и ее оценка по разным критериям. 2.Цели посещения объектов питания у различных групп туристов. 3.Процесс принятия пищи - определенный ритуал и соответствующее оформление. 4.Внутренний облик объектов питания. 5.Украшение интерьеров объектов питания.
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности,	ПК-3 – В1	Темы рефератов, докладов-презентаций 1.Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата free-flow. 2.Организация процесса обслуживания потребителей в предприятии общественного питания формата fast-food. 3.Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа. 4.Современные модели организации снабжения предприятий общественного питания.

стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства		5.Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания. 6.Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.
	ПК-3 – В2	Темы рефератов, докладов-презентаций 1.Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа. 2.Организация услуг питания туристов на транспорте. 3.Организация услуг питания в местах массового отдыха. 4.Оригинальные идеи объектов питания. 5.Музыкальные и танцевальные коллективы и их роль в повышении привлекательности туристского предприятия питания

Критерии оценки учебных действий обучающихся (выступление с докладом, рефератом по обсуждаемому вопросу)

Оценка	Характеристики ответа обучающегося
Отлично	обучающийся глубоко и всесторонне усвоил проблему; - уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; - опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью; - умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; - делает выводы и обобщения.
Хорошо	обучающийся твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы; - не допускает существенных неточностей; - увязывает усвоенные знания с практической деятельностью; - аргументирует научные положения; - делает выводы и обобщения.
Удовлетворительно	тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть Обучающийся освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы; - допускает несущественные ошибки и неточности; - испытывает затруднения в практическом применении знаний; - слабо аргументирует научные положения; - затрудняется в формулировании выводов и обобщений.
Неудовлетворительно	- обучающийся не усвоил значительной части проблемы; - допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее; - испытывает трудности в практическом применении знаний; - не может аргументировать научные положения; - не формулирует выводов и обобщений.

7.1.3. Задания для оценки владений, навыков

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в	ПК-2 – В1	Практическое задание 1. Оценить производственный контроль качества услуг питания. 2. Перечислить столовую посуду и белье ресторанов как элемент формирования «атмосферики» предприятия. 3. Проанализировать технологию формирования сетевого рынка услуг питания.
	ПК-2 – В2	Практическое задание 1. Перечислить особенности организации служб питания при гостиницах. 2. Изучить услуги предприятий быстрого обслуживания, особенности формирования и продвижения.

соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста		3. Определить ресторанный текстиль как имиджевую составляющую предприятия.
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства	ПК-3 – В1	Практическое задание 1. Назвать источники материально-технологического снабжения современных предприятий питания 2. Дать характеристику вспомогательных служб предприятий общественного питания 3. Дать определения банкету. 4. По каким признакам классифицируют банкеты? 5. Перечислить виды банкетов
	ПК-3 – В2	Практическое задание 1. Определить сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания 2. В чьей компетенции находятся вопросы оперативного планирования? 3. Перечислить категории нормативных документов используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания

Критерии оценки учебных действий обучающихся на практических занятиях

Оценка	Характеристики ответа студента
Отлично	Обучающийся самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение.
Хорошо	Обучающийся самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение.
Удовлетворительно	Обучающийся в основном решил учебно-профессиональную задачу, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение.
Неудовлетворительно	Обучающийся не решил учебно-профессиональную задачу.

7.2. ФОС для проведения промежуточной аттестации.

7.2.1 Задания для оценки знаний к зачёту

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	ПК-2 – 31	Перечень вопросов 1. Дать понятие и определить сущность общественного питания как сферы предпринимательской деятельности. 2. Перечислить социальные и экономические задачи и функции общественного питания 3. Дать определение типа и класса предприятий общественного питания 4. Назвать отличительные признаки ресторана, кафе, бара как типа предприятия общественного питания.
	ПК-2 – 32	Перечень вопросов 1. Дать определение услуги предприятия общественного питания. 2. Как классифицируются услуги предприятия общественного питания? 3. В чем отличие услуг питания ресторана от услуг других типов

		предприятия общественного питания? 4. Назвать основополагающие ГОСТы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания РФ.
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства	ПК-3 – 31	Перечень вопросов 1. Перечислить основные функциональные группы помещений предприятия питания 2. Дать общую характеристику производственной и торговой группе помещений 3. В чем выражается мощность предприятия общественного питания? 4. Перечислить состав помещений для приема и хранения товаров; определить их функциональное назначение
	ПК-3 – 32	Перечень вопросов 1. Воспроизвести организационную структуру: столовой, кафе, бара и ресторана. 2. Воспроизвести структуру управления современного ресторана. 3. Назвать виды снабжения предприятия общественного питания. 4. Перечислите основные источники товарных ресурсов предприятия общественного питания

7.2.2. Задания для оценки умений к зачету

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	ПК-2 – У1	Перечень вопросов 1. Охарактеризовать технологический процесс товародвижения в предприятии питания. 2. Как документально оформляются отношения между поставщиком и предприятием общественного питания? 3. Представить в виде схемы технологический процесс организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания. 4. Назвать источники материально-технологического снабжения современных предприятий питания.
	ПК-2 – У2	Перечень вопросов 1. Дать характеристику вспомогательных служб предприятий общественного питания. 2. Какую роль в составе предприятия питания выполняют технические помещения? 3. Определить сущность оперативного планирования на предприятиях общественного питания. 4. В чей компетенции находятся вопросы оперативного планирования?
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства	ПК-3 – У1	Перечень вопросов 1. Перечислить категории нормативных документов используемых в производственной деятельности предприятия общественного питания. 2. Какую информацию и в какой структуре содержит сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 3. Какие сведения содержит рецептура на приготовлении блюда? 4. Охарактеризовать технологическую карту (ТК) на производства блюда.
	ПК-3 – У2	Перечень вопросов 1. Чем отличается технологическая карта на производство блюда от технико-технологической (ТТК) карты на его производство? 2. Дать определение меню. 3. Назвать виды меню, используемые в предприятиях общественного питания. 4. Какие функции выполняет меню в предприятии питания?

7.2.3. Задания для оценки владений, навыков к зачету

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	ПК-2 – В1	Перечень вопросов 1. Какой принцип положен в порядок расположения блюд в меню? 2. Какие требования предъявляются к внешнему оформлению карты блюд? 3. Какие цехи относят к заготовочным? 4. Какие цехи относят к доготовочным?
	ПК-2 – В2	Перечень вопросов 1. Назвать специализированные цехи предприятий общественного питания. 2. Какие цехи относят к производственным (вспомогательным) помещениям? 3. Какие цехи предприятия общественного питания относят к основным? 4. Какую роль в составе производственных цехов играет холодный цех?
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства	ПК-3 – В1	Перечень вопросов 1. Какую производственную роль выполняют на предприятии: экспедиция, раздаточная, хлебопечка, буфет? 2. Назвать производственный персонал предприятия общественного питания. 3. Какими документами определяются требования к производственному персоналу? 4. Дать определение процессу обслуживания потребителей в предприятии общественного питания.
	ПК-3 – В2	Перечень вопросов 1. Перечислить основные формы методы обслуживания на предприятиях питания. 2. На чем основан принцип процесса самообслуживания потребителей в предприятиях общественного питания? 3. В каких предприятиях используют обслуживание официантами? 4. Какие столовые приборы называют основными?

Уровни и критерии итоговой оценки результатов освоения дисциплины

	Критерии оценивания	Итоговая оценка
Уровень 1. Недостаточный	Незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий	Неудовлетворительно/незачтено
Уровень 2. Базовый	Знание только основного материала, допустимы неточности в ответе на вопросы, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, затруднения при решении практических задач	Удовлетворительно/зачтено
Уровень 3. Повышенный	Твердые знания программного материала, допустимые несущественные неточности при ответе на вопросы, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, затруднения при решении практических задач	Хорошо/зачтено
Уровень 4. Продвинутый	Глубокое освоение программного материала, логически стройное его изложение, умение связать теорию с возможностью ее применения на практике, свободное решение задач и обоснование принятого решения	Отлично/зачтено

7.2.4 Задания для оценки знаний к экзамену

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	ПК-2 – 31	Перечень вопросов 1.Эволюция предприятий общественного питания. 2.Системы общественного питания. 3.Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация. 4.Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
	ПК-2 – 32	Перечень вопросов 1.Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания. 2.Назначение и принципы составления меню. 3.Характеристика основных методов анализа меню 4.Виды и характеристика основных видов меню. 5.Характеристика прогрессивные технологий обслуживания.
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства	ПК-3– 31	Перечень вопросов 1.Особенности организации служб питания при гостиницах. 2.Услуги предприятий быстрого обслуживания, особенности формирования и продвижения. 3.Менеджер по персоналу: профессиональный подбор и работа с кадрами на предприятиях общественного питания.
	ПК-3 – 32	Перечень вопросов 1.Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа. 2.Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа. 3.Организация услуг питания туристов на транспорте. 4.Организация услуг питания в местах массового отдыха.

7.2.5. Задания для оценки умений к экзамену

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	ПК-2 – У1	Перечень вопросов 1.Перечислить наборы столовых предметов, относящихся к основным. 2.Перечислить столовую посуду, используемую при сервировке. 3.Назвать виды столового белья. 4.Назвать стандартные размеры салфеток.
	ПК-2 – У2	Перечень вопросов 1.В каких случаях при сервировке столов используют салфетки-сеты, дорожки? 2.Какие рюмки подаются для подачи вин: белых, красных, игристых? 3.Какие рюмки используют для подачи крепких алкогольных напитков: водки, виски, рома, текилы, джина? 4.В каких рюмках подают минеральные и фруктовые воды?
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов	ПК-3– У1	Перечень вопросов 1.Назвать порядок операций по сервировке стола. 2.В какой последовательности укладывают ножи или сервировке стола? 3.В какой последовательности укладывают вилки?

оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства		4. Где может находиться салфетка на сервированном столе?
	ПК-3 – У2	Перечень вопросов 1. Дать определения банкету. 2. По каким признакам классифицируют банкеты? 3. Перечислить виды банкетов. 4. Какова последовательность действий персонала предприятий общественного питания по организации банкета? 5. Каковы особенности организации банкета с полным обслуживанием официантами?

7.2.6. Задания для оценки владений, навыков к экзамену

Формируемая компетенция	Код результата обучения	Задание
ПК-2 Способен осуществлять расчет и анализ затрат деятельности предприятия индустрии гостеприимства на разработку и продвижение турпродукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста	ПК-2 – В1	Перечень вопросов 1. Назвать традиционно-используемые формы банкетных столов. 2. Как рассчитать количество обслуживающего персонала для банкетного обслуживания? 3. По какому поводу проводятся банкеты с частичным обслуживанием официантами? 4. В каких случаях лучшей формой банкетного обслуживания будет банкет-фуршет?
	ПК-2 – В2	Перечень вопросов 1. Назвать отличительные особенности, присущие банкету-фуршет. 2. Как рассчитать необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-фуршет? 3. Чем отличается банкет коктейль от банкета-фуршет? 4. В каких случаях рекомендуется проводить торжественное мероприятие по типу «банкет-чай»? 5. Какие основные и дополнительные услуги питания предоставляют гостиничная служба питания?
ПК-3 Способен использовать нормативную документацию по качеству процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, стандартизации и сертификации индустрии гостеприимства	ПК-3 – В1	Перечень вопросов 1. Какие формы и методы обслуживания применяются в предприятиях общественного питания при гостиницах? 2. Услуги каких предприятий общественного питания используются в местах массового отдыха: стадионах, пляжах, парках и т.д.? 3. Как меняется предложение услуг питания в зависимости от сезона в местах массового отдыха? 4. Какие требования предъявляются к оборудованию передвижных предприятий общественного питания?
	ПК-3 – В2	Перечень вопросов 1. Назвать организационные типы объектов общественного питания в пассажирских поездах. 2. Назвать особенности обслуживания пассажиров воздушного транспорта. 3. Какие услуги питания предоставляют пассажирам автомобильного транспорта? 4. Как организовать оценку качества обслуживания на предприятии общественного питания?

Уровни и критерии итоговой оценки результатов освоения дисциплины

	Критерии оценивания	Итоговая оценка
Уровень 1. Недостаточный	Незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий	Неудовлетворительно/незачтено

Уровень 2. Базовый	Знание только основного материала, допустимы неточности в ответе на вопросы, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, затруднения при решении практических задач	Удовлетворительно/зачтено
Уровень 3. Повышенный	Твердые знания программного материала, допустимые несущественные неточности при ответе на вопросы, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, затруднения при решении практических задач	Хорошо/зачтено
Уровень 4. Продвинутый	Глубокое освоение программного материала, логически стройное его изложение, умение связать теорию с возможностью ее применения на практике, свободное решение задач и обоснование принятого решения	Отлично/зачтено

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

8.1. Основная учебная литература:

1.Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 751 с.

2. Феденеева И.Н., Нехорошков В.П., Комарова Л.К. Организация туристской индустрии: учеб. пособие для СПО / ред. В.П. Нехорошков. – М.: Юрайт, 2019.

3. Жилкова Ю.В. Организация ресторанный бизнеса: учеб. пособие/ Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.Н. Насырова, В.И. Шарикова. – СПб.: Троицкий мост, 2017. – 192с.

4. Могильный М.П., Шленская Т.В., Лежина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. – М.: ДеЛи плюс, 2016.

5. Сологубова Г.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для СПО. – М.: Юрайт, 2016.

6. Организация и технология питания туристов: учеб. пособие./Т.А. Джум. – М.: Инфра-М., 2015. - 400с.

8.2. Дополнительная учебная литература:

1.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие [для студентов вузов] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.

2.Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студентов вузов / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - СПб: Троицкий мост, 2011. - 232 с.

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

http://window.edu.ru	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
https://openedu.ru	«Национальная платформа открытого образования» (ресурсы открытого доступа)
http://www.portal.gersen.ru	Сайт Электронной библиотеки Российского государственного педагогического университета им. А. И. Герцена «Гуманитарные технологии в социальной сфере». Раздел

	«Методология и наука»
http://elibrary.rsl.ru/	Сайт Российской электронной библиотеки (РГБ)
www.gumer.info	Электронная библиотека ГУМЕР. Раздел НАУКА
http://www.jurnal.org/	Сайт журнала научных публикаций для аспирантов и докторантов
http://www.moluch.ru/	Сайт журнала «Молодой учёный»

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

Основными видами аудиторной работы обучающегося при изучении дисциплины являются лекции и семинарские занятия. Обучающийся не имеет права пропускать без уважительных причин аудиторные занятия, в противном случае он может быть не допущен к зачету.

На лекциях даются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции обучающийся должен внимательно слушать и конспектировать лекционный материал.

Завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины семинарские занятия. Они служат для контроля подготовленности обучающегося; закрепления изученного материала; развития умения и навыков подготовки докладов, сообщений по естественнонаучной проблематике; приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии.

Семинару предшествует самостоятельная работа обучающегося, связанная с освоением лекционного материала и материалов, изложенных в учебниках, учебных пособиях и в рекомендованной преподавателем тематической литературе. По согласованию с преподавателем или его заданию обучающийся может готовить рефераты по отдельным темам дисциплины. Примерные темы докладов, рефератов и вопросов для обсуждения приведены в настоящих рекомендациях.

10.1. Работа на лекции.

Основу теоретического обучения обучающихся составляют лекции. Они дают систематизированные знания обучающимся о наиболее сложных и актуальных философских проблемах. На лекциях особое внимание уделяется не только усвоению обучающимися изучаемых проблем, но и стимулированию их активной познавательной деятельности, творческого мышления, развитию научного мировоззрения, профессионально-значимых свойств и качеств. Излагаемый материал может показаться обучающимся сложным, необычным, поскольку включает знания, почерпнутые преподавателем из различных отраслей науки, религии, истории, практики. Вот почему необходимо добросовестно и упорно работать на лекциях. Осуществляя учебные действия на лекционных занятиях, обучающиеся должны внимательно воспринимать действия преподавателя, запоминать складывающиеся образы, мыслить, добиваться понимания изучаемого предмета.

Обучающиеся должны аккуратно вести конспект. В случае недопонимания какой-либо части предмета следует задать вопрос в установленном порядке преподавателю. В процессе работы на лекции необходимо так же выполнять в конспектах модели изучаемого предмета (рисунки, схемы, чертежи и т.д.), которые использует преподаватель.

Обучающимся, изучающим дисциплину, рекомендуется расширять, углублять, закреплять усвоенные знания во время самостоятельной работы, особенно при подготовке

к семинарским занятиям, изучать и конспектировать не только обязательную, но и дополнительную литературу.

10.2. Работа с конспектом лекций.

Просмотрите конспект сразу после занятий. Отметьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.

Каждую неделю отводите время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам и тестам.

10.3. Выполнение практических работ.

По наиболее сложным проблемам учебной дисциплины проводятся практические занятия. Их главной задачей является углубление и закрепление теоретических знаний у обучающихся.

Практическое занятие проводится в соответствии с планом. В плане указываются тема, время, место, цели и задачи занятия, тема доклада и реферативного сообщения, обсуждаемые вопросы. Дается список обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к занятию.

Подготовка обучающихся к занятию включает:

- заблаговременное ознакомление с планом занятия;
- изучение рекомендованной литературы и конспекта лекций;
- подготовку полных и глубоких ответов по каждому вопросу, выносимому для обсуждения;
- подготовку доклада, реферата по указанию преподавателя;

При проведении практических занятий уделяется особое внимание заданиям, предполагающим не только воспроизведение обучающимися знаний, но и направленных на развитие у них творческого мышления, научного мировоззрения. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине помимо конспектов лекций, обучающимся необходимо научиться работать с обязательной и дополнительной литературой. Изучение, дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с INTERNET.

Целесообразно готовиться к практическим занятиям за 1-2 недели до их начала, а именно: на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий. Обучающийся должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам практических занятий.

10.4. Подготовка докладов, фиксированных выступлений и рефератов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, обучающийся должен ознакомиться не только с основной, но и дополнительной литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 10-15 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

Рекомендации к выполнению реферата:

1. Работа выполняется на одной стороне листа формата А 4.
2. Размер шрифта 14, межстрочный интервал (одинарный).
3. Объем работы должен составлять от 10 до 15 листов (вместе с приложениями).

4. Оставляемые по краям листа поля имеют следующие размеры:

Слева - 30 мм; справа - 15 мм; сверху - 15 мм; снизу - 15 мм.

5. Содержание реферата:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.*
- *Введение.*

Введение должно включать в себя краткое обоснование актуальности темы реферата. В этой части необходимо также показать, почему данный вопрос может представлять научный интерес и какое может иметь практическое значение.

- *Основной материал.*
- *Заключение.*

Заключение - часть реферата, в которой формулируются выводы по параграфам, обращается внимание на выполнение поставленных во введении задач и целей. Заключение должно быть чётким, кратким, вытекающим из основной части.

- *Список литературы.*

6. Нумерация страниц проставляется в правом нижнем углу, начиная с введения (стр. 3). На титульном листе и содержании, номер страницы не ставится.

7. Названия разделов и подразделов в тексте должны точно соответствовать названиям, приведённым в содержании.

8. Таблицы помещаются по ходу изложения, должны иметь порядковый номер. (Например: Таблица 1, Рисунок 1, Схема 1 и т.д.).

9. В таблицах и в тексте следует укрупнять единицы измерения больших чисел в зависимости от необходимой точности.

10. Графики, рисунки, таблицы, схемы следуют после ссылки на них и располагаются симметрично относительно центра страницы.

11. В списке литературы указывается полное название источника, авторов, места издания, издательство, год выпуска и количество страниц.

10.5. Разработка электронной презентации.

Распределение тем презентации между обучающимися и консультирование их по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату. Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения, как правило, такую работу обучающиеся представляют преподавателю на проверку по электронной почте, что исключает возможность дополнительных комментариев и пояснений к представленному материалу.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации обучающийся может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов -это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами – не у всех это получается стильно;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;

- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

-размер шрифта должен быть: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

-текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам» можно привести краткие комментарии или пояснения.

-каждый слайд должен иметь заголовок;

-все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;

-на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;

-слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;

-использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись.

Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

-списки на слайдах не должны включать более 5–7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов – в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

10.6. Методика работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В Институте созданы специальные условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Для перемещения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные условия для беспрепятственного доступа в учебные помещения и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

При получении образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература. Также имеется возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь, в том числе услуг сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Получение доступного и качественного высшего образования лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечено путем создания в Институте комплекса необходимых условий обучения для данной категории обучающихся. Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте Института.

Для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата обеспечиваются и совершенствуются материально-технические условия беспрепятственного доступа в учебные помещения, туалетные, другие помещения, условия их пребывания в указанных помещениях (наличие лифта, пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и др.).

Для адаптации к восприятию обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ с нарушенным слухом справочного, учебного материала, предусмотренного образовательной программой по выбранным направлениям подготовки, обеспечиваются следующие условия: для лучшей ориентации в аудитории, применяются сигналы, оповещающие о начале и конце занятия (слово «звонок» пишется на доске); внимание слабослышащего обучающегося привлекается педагогом жестом (на плечо кладется рука, осуществляется нерезкое похлопывание); разговаривая с обучающимся, педагог смотрит

на него, говорит ясно, короткими предложениями, обеспечивая возможность чтения по губам.

Компенсация затруднений речевого и интеллектуального развития слабослышащих инвалидов и лиц с ОВЗ проводится за счет: использования схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций с гиперссылками, комментирующими отдельные компоненты изображения; регулярного применения упражнений на графическое выделение существенных признаков предметов и явлений; обеспечения возможности для обучающегося получить адресную консультацию по электронной почте по мере необходимости.

Для адаптации к восприятию инвалидами и лицами с ОВЗ с нарушениями зрения справочного, учебного, просветительского материала, предусмотренного образовательной программой Института по выбранной специальности, обеспечиваются следующие условия: ведется адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению, обеспечивается наличие крупношрифтовой справочной информации о расписании учебных занятий; в начале учебного года обучающиеся несколько раз проводятся по зданию Института для запоминания месторасположения кабинетов, помещений, которыми они будут пользоваться; педагог, его собеседники, присутствующие представляются обучающимся, каждый раз называется тот, к кому педагог обращается; действия, жесты, перемещения педагога коротко и ясно комментируются; печатная информация предоставляется крупным шрифтом (от 18 пунктов), тотально озвучивается; обеспечивается необходимый уровень освещенности помещений; предоставляется возможность использовать компьютеры во время занятий и право записи объяснения на диктофон (по желанию обучающегося).

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с учебным планом. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.

При проведении лекционных занятий по дисциплине преподаватель использует аудиовизуальные, компьютерные и мультимедийные средства обучения Института, а также демонстрационные (презентации) и наглядно-иллюстрационные (в том числе раздаточные) материалы.

Практические занятия по данной дисциплине проводятся с использованием компьютерного и мультимедийного оборудования Института, при необходимости – с привлечением полезных Интернет-ресурсов и пакетов прикладных программ.

Лицензионное программно-информационное обеспечение	Microsoft Windows, Microsoft Office, Google Chrome, Kaspersky Endpoint Security
Современные профессиональные базы данных	1. Консультант+ 2. Справочная правовая система «ГАРАНТ».
Информационные справочные системы	1. Электронная библиотечная система (ЭБС) ООО «Современные цифровые технологии» 2. https://elibrary.ru - Научная электронная библиотека

	eLIBRARY.RU (ресурсы открытого доступа) 3. https://www.rsl.ru - Российская Государственная Библиотека (ресурсы открытого доступа) 4. https://link.springer.com - Международная реферативная база данных научных изданий Springerlink (ресурсы открытого доступа) 5. https://zbmath.org - Международная реферативная база данных научных изданий zbMATH (ресурсы открытого доступа)
--	---

12. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ АУДИТОРИЙ И ОБОРУДОВАНИЯ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).

Учебные занятия по дисциплине проводятся в специализированной аудитории, оборудованной компьютерами, с возможностями показа презентаций. В процессе чтения лекций, проведения семинарских и практических занятий используются наглядные пособия, комплект слайдов, видеороликов.

Применение ТСО (аудио- и видеотехники, мультимедийных средств) обеспечивает максимальную наглядность, позволяет одновременно тренировать различные виды речевой деятельности, помогает корректировать речевые навыки, способствует развитию слуховой и зрительной памяти, а также усвоению и запоминанию образцов правильной речи, совершенствованию речевых навыков.

Перечень оборудованных учебных аудиторий и специальных помещений

<p>№ 501 Кабинет туристско-рекреационного проектирования, учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа</p> <ul style="list-style-type: none"> - доска - стол преподавателя - кресло для преподавателя - компьютер - многофункциональное устройство - телевизор - комплекты учебной мебели - учебно-наглядные пособия - шкаф для хранения пособий <p>Программное обеспечение: Microsoft Windows (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Microsoft Office (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Google Chrome (Свободно распространяемое ПО), Kaspersky Endpoint Security (Договор №877/ЛН от 25.05.2016).</p>
<p>№ 501 Кабинет туристско-рекреационного проектирования, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <ul style="list-style-type: none"> - доска - стол преподавателя - кресло для преподавателя - компьютер - многофункциональное устройство - телевизор - комплекты учебной мебели - учебно-наглядные пособия - шкаф для хранения пособий

<p>Программное обеспечение: Microsoft Windows (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Microsoft Office (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Google Chrome (Свободно распространяемое ПО), Kaspersky Endpoint Security (Договор №877/ЛН от 25.05.2016).</p>
<p>№ 404, 511 Помещения для самостоятельной работы - комплекты учебной мебели - компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Программное обеспечение: Microsoft Windows (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Microsoft Office (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Google Chrome (Свободно распространяемое ПО), Kaspersky Endpoint Security (Договор №877/ЛН от 25.05.2016), Справочно-правовая система «Гарант» (Договор №27-ПЛДЗ/2024 от 27 декабря 2023 года).</p>
<p>№ 404 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет - комплекты учебной мебели; - компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему. Программное обеспечение: Microsoft Windows (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Microsoft Office (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Google Chrome (Свободно распространяемое ПО), Kaspersky Endpoint Security (Договор №877/ЛН от 25.05.2016), Справочно-правовая система «Гарант» (Договор №27-ПЛДЗ/2024 от 27 декабря 2023 года).</p>
<p>№ 401 Актальный зал для проведения научно-студенческих конференций и мероприятий - специализированные кресла для актовых залов - сцена - трибуна - экран - технические средства, служащие для представления информации большой аудитории - компьютер - демонстрационное оборудование и аудиосистема - микрофоны Программное обеспечение: Microsoft Windows (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Microsoft Office (Договор № 64434/МОС4501 от 04.09.2019), Google Chrome (Свободно распространяемое ПО), Kaspersky Endpoint Security (Договор №877/ЛН от 25.05.2016).</p>
<p>№ 515 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования - стеллажи - учебное оборудование</p>

Разработчик: Соломина И.Ю. к.ф.н.