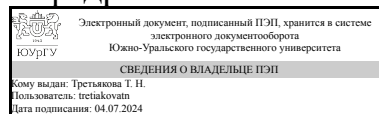


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



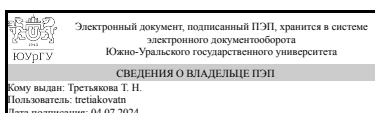
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.12 Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе
для направления 43.03.02 Туризм
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Технология и организация туроператорских и турагентских услуг
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

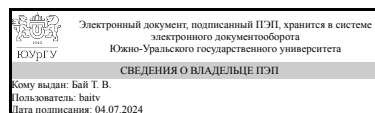
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 516

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



Т. Н. Третьякова

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



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины — дать студентами представление о специфике организации услуг питания в структуре гостиничного предприятия

Задачи дисциплины:

1. Особенности организации питания в туризме и гостеприимстве.
2. Технологические особенности, характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания, специфика работы данных предприятий.
3. Технологии оказания услуг питания, приобретение и формирование начальных навыков работы официантов, изучение техники безопасности работы на предприятиях общественного питания.

Краткое содержание дисциплины

Основные термины и понятия дисциплины. Организационная структура и классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. Структура управления службой питания. Требования к персоналу. Материально-техническая база общественного питания. Состав и характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания. Кухонная посуда, торговый и хозяйственный инвентарь. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Технология организации услуг питания

Типы обслуживания. Подготовка к обслуживанию, обслуживание посетителей ресторанов, баров, кафе. Виды меню и их характеристика. Технология подачи блюд, закусок, напитков. Основные виды специального обслуживания. Искусство сервировки. Техника безопасности при организации услуг питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Активные виды туризма, Экология, Инновации в туризме, Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг, Организация экскурсионного обслуживания, Культурно-исторические туристские центры, Краеведение, Практикум по виду профессиональной деятельности, История туристской деятельности, Организация культурно-досуговой деятельности, Информационное сопровождение экскурсионных услуг, Технологии туроперейтинга, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Безопасность жизнедеятельности, Основы курортного дела, Методика природоведческих экскурсий, Культурно-исторические туристские ресурсы, Основы медицинских знаний, Производственная практика (сервисная) (4 семестр), Производственная практика (проектно-технологическая) (6 семестр)	Безопасность в индустрии туризма и гостеприимства, Документационное обеспечение управления предприятиями в индустрии туризма и гостеприимства, Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Активные виды туризма	Знает: основные правила, нормы и технику безопасности при проектировании и проведении активных форм туризма, возрастно-половые особенности развития физических качеств и формирования туристических навыков, основные понятия и виды активного туризма как формы массовой рекреации Умеет: 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, выбирать типы и виды активного туризма в соответствии с физическим состоянием и подготовленностью туристов Имеет практический опыт: 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), составления и реализации программ спортивно-оздоровительного характера в активных видах туризма
Инновации в туризме	Знает: основные категории инноватики и научные подходы к инновационному проектированию и созданию моделей туристского обслуживания, методы, средства и технологии инновационного процесса и его этапы, современные инновационные технологические процессы создания и разработки туристских продуктов/услуг Умеет: создавать модели туристских продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ туристского обслуживания и технологий оказания услуг, проектировать инновационный туристский продукт при заданных критериях с использованием информационных технологий, проектировать модели инновационных туристских продуктов/услуг на основе современных технологий Имеет практический опыт: инновационного проектирования и моделирования с целью продвижения туристского продукта, применения современных информационных технологий при разработке инновационных туристских продуктов, инновационного проектирования и моделирования на основе современных технологий
Технологии туроперейтинга	Знает: основные понятия туристского рынка, схему туристского кругооборота; место и роль туроператоров и агентов на туристском рынке и в туристской индустрии; понятие и основные функции туроператоров и агентов; отличия туроператорской и турагентской деятельности; распределение турпродукта; взаимоотношения туроператоров и турагентов; подходы к классификации туроператоров и агентов, особенности турпродукта как комплекса туристских услуг и результата агентско-

	операторского производства; уровни и формы туристского продукта; основы управления туристским продуктом и его жизненным циклом в рамках товарно-ассортиментной политики туроператоров и турагентов, формы представления ассортимента туроператора, технологии разработки туристских продуктов/услуг на рынке внутреннего, въездного и выездного туризма Умеет: разрабатывать предложения по формированию ассортимента туристских продуктов: программ обслуживания, маршрутов и структуры поездок (в зависимости от целей поездок); формировать предложение туроператоров на основе рыночных исследований с использованием современного программного обеспечения, разрабатывать предложения по формированию ассортимента туристских продуктов: программ обслуживания, маршрутов и структуры поездок; формировать предложение туроператоров, компетентно определять необходимую структуру и содержание туристского продукта Имеет практический опыт: формирования ассортимента туристских услуг и продуктов; навыками решения практических задач, связанных с организацией путешествия; навыками получения, анализа и использования информации, а также современными информационными технологиями, необходимыми для организации путешествия, формирования ассортимента туристских услуг и продуктов; реализации туристского продукта с использованием современных информационных и технологий, разработки туристских продуктов/услуг на рынке внутреннего, въездного и выездного туризма
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	Знает: ресурсную составляющую особо охраняемых природных территорий для разработки туристского продукта/услуги, понятие «экологический» туризм, разнообразие видов и форм экотуризма, понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона Умеет: осуществлять разработку туристского продукта/услуги на особо охраняемых природных территориях, разрабатывать маршруты экологического туризма, экологических троп, разрабатывать содержание экомаршрутов в соответствии с концепцией экотуризма, выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона Имеет практический опыт: определения потенциально возможных особо охраняемых природных территорий для создания туристских продуктов, по организации экологического туризма в

	национальных парках и природных территориях, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации
История туристской деятельности	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
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 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
Краеведение	Знает: основные понятия, методы и средства краеведческой исследовательской работы, объекты и источники краеведения, сущность социально-исторических аспектов краеведения Умеет: проводить краеведческие экскурсии по региону, разрабатывать содержание и методики проведения экскурсий в природу и на промышленное предприятие, анализировать исторические, культурологические, литературные, искусствоведческие аспекты краеведения для развития регионального туризма Имеет практический опыт: проведения научно-исследовательской краеведческой работы, исследовательской деятельности в краеведении с целью создания концепций отдельных (социально-исторических) видов туризма в регионе
Безопасность жизнедеятельности	Знает: нормы и правила охраны труда и техники

	безопасности в избранной сфере профессиональной деятельности, основные виды опасных и вредных производственных факторов, их действие на организм человека, нормирование и меры защиты от них, основные виды чрезвычайных ситуаций военного, природного и техногенного характера; методы обеспечения защиты населения в чрезвычайных ситуациях Умеет: применять нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях избранной сферы профессиональной деятельности, осуществлять выбор средств и способов защиты человека от опасных и вредных производственных факторов Имеет практический опыт: по использованию основных методов защиты производственного персонала и населения от воздействий аварий, катастроф, стихийных бедствий, оценки факторов рисков и опасности и организации безопасной жизнедеятельности в соответствии с национальными стандартами безопасности
Основы курортного дела	Знает: ресурсную составляющую санаторно-курортных организаций для разработки туристского продукта/услуги, понятие «рекреационный» туризм, разнообразие видов и форм рекреационного туризма, понятие, сущность и классификацию санаторно-курортных организаций мира, России и региона Умеет: осуществлять разработку туристского продукта/услуги на базе санаторно-курортных организаций, разрабатывать услуги рекреационного туризма, организовывать и проводить рекреационные мероприятия, выявлять специализацию и дислокацию санаторно-курортных организаций на территории России и региона Имеет практический опыт: поиска и выбора санаторно-курортных организаций в разработки оздоровительных туров, по организации рекреационного туризма в санаторно-курортных организациях, подбора оптимальных санаторно-курортных услуг в рамках поставленной цели и запросов потребителя
Методика природоведческих экскурсий	Знает: общие и специфические признаки и функции природоведческих экскурсий, основные правила, нормы и технику безопасности при проектировании и проведении природоведческих экскурсий Умеет: разрабатывать природоведческие экскурсии различных типов и применять различные методические приемы в ходе экскурсии, применять основные правила, нормы и технику безопасности при реализации природоведческих экскурсий Имеет практический опыт: использования приемов показа и рассказа в ходе природоведческой экскурсии, ориентировании на местности,

	навыками оказания первой доврачебной помощи
Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг	Знает: международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНИП), регулирующие обеспечение безопасности туризме, порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации на предприятиях туристской индустрии, содержание национальных стандартов в сфере туризма Умеет: использовать международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНИП), регулирующие обеспечение безопасности туризме, использовать методику стандартизации и сертификации услуг на предприятиях туристской индустрии, применять национальные стандарты и другую нормативно-техническую документацию в профессиональной туристской деятельности Имеет практический опыт: оформления документов, регулирующих обеспечение безопасности при проектировании турпродукта, разработки и внедрения внутренних стандартов на предприятиях туристской индустрии, применения национальных стандартов в сфере туризма
Практикум по виду профессиональной деятельности	Знает: сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма, классификацию туроператоров и турагентов, технологические процессы взаимодействия туроператоров и турагентов на всех этапах формирования и продвижения туристского продукта, технологии проектирования туристского продукта/программы/услуги при заданных критериях и нормативных требованиях, понятия «пакет услуг (тур)», «класс обслуживания», «туристский маршрут» (типы туристских маршрутов), «программа обслуживания» Умеет: осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения профессиональных задач, организовывать реализацию проектов туристских продуктов, взаимодействие туроператора и турагента, ставить задачи проектирования туристского продукта при заданных критериях и нормативных требованиях; разрабатывать туристский продукт с учетом технологических, социально-экономических и других требований, продвигать и реализовывать туристский продукт с использованием информационных и коммуникативных технологий Имеет практический опыт: существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии

	профессионального развития, организации и методами формирования ассортимента туристских продуктов, проектирования программ туров, экскурсионных программ и другие продуктов туристской деятельности, продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг с использованием информационных и коммуникативных технологий
Культурно-исторические туристские центры	Знает: специфику культурно-исторического развития отдельных территорий, ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности, понятие и классификацию культурно-исторических центров России, номенклатуру исторических городов России Умеет: создавать концепции развития туризма региональных центров на основе имеющихся культурно-исторических ресурсов, используя статистические и другие методы обработки информации проводить анализ и выявлять туристско-рекреационный потенциал культурно-исторических центров и исторических городов России для целей туристской деятельности, проводить паспортизацию культурно-исторических центров и исторических городов России для целей туристской деятельности Имеет практический опыт: анализа и сопоставления понятий «культурно-исторический центр», «памятники истории и культуры», «историко-культурное наследие» и др., презентации информации о культурно-исторических центрах и экскурсионных объектах; методами получения и обработки информации о культурно-исторических объектах, в т. ч. навыками полевых исследований, применения критериев оценки особенностей различных культурно-исторических центров
Культурно-исторические туристские ресурсы	Знает: ресурсное обеспечение познавательного (культурно-исторического) вида туристской деятельности, формы включения культурно-исторических ресурсов в систему туристского обслуживания, общие культурно-ценностные ориентиры в контексте имеющихся туристских ресурсов, понятие и классификацию культурно-исторических туристских ресурсов Умеет: используя статистические и другие методы в процессе обработки информации проводить анализ и выявлять культурно-исторические туристские ресурсы для целей туристской деятельности, проводить отбор культурно-исторических ресурсов для включения в систему туристского обслуживания, устанавливать систему взаимосвязей между имеющимися культурно-историческими туристскими

	ресурсами и межкультурным разнообразием региона Имеет практический опыт: презентации информации о культурно-исторических туристских ресурсах, составления туристских продуктов на основе аттрактивности культурно-исторических ресурсов, определения культурной привлекательности объектов туристских ресурсов региона, заполнения бланочной и нормативной документации для включения историко-культурных памятников в объекты туристской деятельности и экскурсионные маршруты
Организация культурно-досуговой деятельности	Знает: сущность и формы социального взаимодействия при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности, методику массовых форм культурно-досуговых программ; частные методики в культурно-досуговой деятельности (массовые, групповые, индивидуальные), технологии разработки и проведения анимационных и культурно-досуговых программ в туризме Умеет: взаимодействовать в команде при организации анимационной и культурно-досуговой деятельности, осуществлять постановку групповых и индивидуальных форм культурно-досуговой деятельности при проектировании и реализации турпродукта, разрабатывать и проводить анимационные и культурно-досуговые программы для туристов Имеет практический опыт: организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, организации массового отдыха и досуга населения; использования сценарно-режиссерских технологий организации и проведения праздничных форм досуга, разработки и реализации анимационных и культурно-досуговых программ для туристов
Основы медицинских знаний	Знает: основные категории здорового образа жизни, основные признаки неотложных состояний и алгоритм действий при оказании первой медицинской помощи Умеет: использовать современные методы самооценки здоровья и определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи, определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи Имеет практический опыт: оценки уровня здоровья, гигиенической культуры и ресурсов личного здоровьесбережения, неотложной помощи при наиболее распространённых патологических состояниях
Экология	Знает: основные меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия

	населения на территории Российской Федерации, основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования, предмет, объект и методы экологического мониторинга Умеет: обеспечивать нормы санитарно-эпидемиологического благополучия персонала и населения, оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы, осуществлять мониторинг экологического состояния туристских территорий, обрабатывать и анализировать результаты мониторинга Имеет практический опыт: адекватно оценивать обстановку в условиях чрезвычайной ситуации и (или) при возникновении угрозы распространения заболевания, представляющего опасность для окружающих, в иных случаях, ставящих под угрозу жизнь, здоровье или нормальные жизненные условия населения, выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности, навыками мониторинга на территориях с различными видами хозяйственного освоения территорий в туристских целях
Информационное сопровождение экскурсионных услуг	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
Производственная практика (проектно-технологическая) (6 семестр)	Знает: понятие, методы и средства продвижения туристского продукта с использованием современных технологий, особенности деловой коммуникации в устной и письменной формах на конкретном объекте/предприятии туристского бизнеса, запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей туристских услуг, особенности функционирования национального туристского рынка и структуры национальной туристской

индустрии, основные методы рыночных исследований и информационно-аналитической деятельности в туристской индустрии, основы, методы и практики самоменеджмента, национальные стандарты организации и проектирования туристских услуг, структуру и содержание туристского продукта; виды туристских продуктов: туристских услуг, программ обслуживания, маршрутов и структуры поездок (в зависимости от целей поездок), технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации туристского продукта Умеет: использовать методы и средства продвижения туристского продукта с использованием современных технологий, практиковать навыки делового общения со специалистами и руководителями на конкретном объекте/предприятии туристского бизнеса, предлагать клиентам имеющийся в туристской фирме выбор вариантов проведения отдыха и/или путешествий, проводить консультацию туриста по выбранному им месту отдыха и/или путешествия, описывать его достоинства и преимущества, разрабатывать программы туристского обслуживания в различных видах туризма с учетом этнических, конфессиональных и культурных различий туристов, применять практические навыки информационно-аналитической деятельности на конкретном предприятии, нести личную ответственность за результат, организовывать и согласовывать маршрут путешествия и программу пребывания, дату и время начала и окончания путешествия, его продолжительность, порядок проводов и встречи туристов и прочие условия, являющиеся основой договора с туристом; формировать туристский пакет, в процессе разработки туристского продукта обеспечивать рациональную организацию технологических процессов турфирмы, разрабатывать программы туристского обслуживания в различных видах туризма Имеет практический опыт: продвижения и продажи туров, бронирования отдельных туруслуг с использованием информационных технологий в туризме, анализа и систематизации собранных материалов для составления отчета в письменной форме на государственном языке Российской Федерации, коммуникаций, консультирования потребителей по туристическим продуктам и отдельным услугам, межкультурных коммуникаций в туристской индустрии для их использования в процессе организации работы туроператоров и турагентов на рынке внутреннего, въездного и выездного туризма, информационно-аналитической

	деятельности на конкретном предприятии туристской индустрии, управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей, организации маршрутов различной направленности и категории сложности во внутреннем и въездном туризме, решения практических задач, связанных с организацией путешествия туристов, осуществления профессиональной деятельности при разработке программ туристского обслуживания и их реализации
Производственная практика (сервисная) (4 семестр)	Знает: основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях туриндустрии, основные технологии профессиональной коммуникации в процессе обслуживания потребителя туристских услуг, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя туристских услуг, современные технологические процессы обслуживания туристов на предприятии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии туриндустрии Умеет: анализировать условия деятельности при организации и разработке туров; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей туристских услуг, организовать общение с потребителем туристских услуг, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, осуществлять обслуживание туристов на основе инновационных технологий в соответствии с современными тенденциями мировой туриндустрии, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя Имеет практический опыт: реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий, коммуникации в процессе обслуживания потребителей туристских услуг, безопасного обслуживания потребителя туристских услуг, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, реализации технологических процессов в туристской деятельности и в процессе обслуживания потребителей туристских услуг, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий туриндустрии

4. Объём и виды учебной работы

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

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	53,75	53,75
Технология обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	13	13
Подготовка к зачету	12,75	12,75
Подготовка к практическому занятию "Кухни народов мира"	15	15
Подготовка рефератов на тему "История развития индустрии питания"	13	13
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

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

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Классификация и характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий общественного питания для целей туризма. Особенности типологии предприятий общественного питания для индустрии гостеприимства. Типы и виды предприятий общественного питания. Культура обслуживания, характеристика материально-технической базы.	4
2	1	Техническая и технологическая нормативная документация, используемая в общественном питании. Систематизация нормативно-правовой базы, регулирующей вопросы питания в туризме и гостеприимстве: ГОСТ, ГОСТ Р, СанПин, СНИП, требования Роспотребнадзора.	2

3	1	Структура управления службой питания. Характеристика организационной структуры управления предприятиями общественного питания, особенности структуры организации службы питания в гостиницах.	2
4	2	Состав и характеристика торговых и производственных помещений предприятий общественного питания. Типология помещений предприятий общественного питания, их назначение, функционально-пространственная организация и оборудование.	4
5	2	Столовая посуда, приборы, столовое белье. Характеристика фарфоровой, фаянсовой, керамической, металлической и стеклянной посуды. Виды столовых приборов и их назначение. Характеристика столового текстиля.	4
6	3	Типы обслуживания. Обслуживание посетителей ресторанов, кафе, баров. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Технологические особенности обслуживания потребителей в ресторанах, кафе и барах.	4
7	3	Технология подачи блюд, закусок, напитков. Особенности сервировки для различных типов питания. Технология подачи блюд, закусок и напитков. Требования к персоналу.	4
8	3	Виды меню и их характеристика. Виды меню. Информационное сопровождение на предприятиях общественного питания. Особенности составления меню, прейскуранта, карты вин и напитков.	2
9	3	Основные виды специального обслуживания. Типология специальных видов обслуживания: на ж/д транспорте, авиа и водном транспорте, автомобильном транспорте, по пути следования, в аэропортах, на вокзалах, придорожных кафе и мотелях.	4
10	3	Техника безопасности при организации услуг питания. Техника безопасности при обслуживании потребителя на предприятиях общественного питания. СанПины при организации услуг питания. Должностные обязанности сотрудников предприятий общественного питания. Требования к внешнему виду, речевые клише.	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	История зарождения и развития предприятий общественного питания. Предприятия питания в древности. Особенности организации питания в средние века, современное состояние индустрии питания. Развитие предприятий питания в России : харчевни, ямы, трактиры, кабацкие заведения. Первый ресторан в России и правила обслуживания гостей.	4
2	2	Материально-техническая база предприятий общественного питания. Характеристика мебели и технического оборудования, средств дезинфекции, моющих и чистящих средств, инвентаря для административных, хозяйственных, подсобных помещений предприятий общественного питания, оборудование торговых залов, дизайн и декоративное оформление.	4
3	3	Национальные кухни мира. Характеристика и особенности национальных блюд различных стран. Особенности приготовления и подачи блюд, Кросс-культурный менеджмент предприятий общественного питания	4
4	3	Технологические особенности обслуживания индивидуальных туристов и организованных групп. Организация обслуживания питанием организованных групп туристов, индивидуальных туристов, иностранных граждан, официальный протокол.	4

5.3. Лабораторные работы

5.4. Самостоятельная работа студента

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

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се- местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи- тыва- ется в ПА
1	7	Текущий контроль	ФОС - 1 Особенности обслуживания и сервировки	1	15	Оценка практического задания осуществляется индивидуально. Оценивается качество выполнения, правильность выводов и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса). При оценивании результатов мероприятия используется балльно-	зачет

					рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Общий балл при оценке складывается из следующих показателей: - правильно дана характеристика типу обслуживания – 4 балла - правильно проанализированы особенности сервировки стола – 4 балла - правильно проведена сервировка стола согласно задания – 5 баллов - правильно сложены салфетки для сервировки стола – 2 балл Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	
2	7	Текущий контроль	ФОС - 2 Особенности национальной кухни разных стран. Меню, сервировка	1	30 Работа должна быть выполнена и оформлена в соответствии с заданием. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - все части задания выполнены верно – 100-85 баллов - все части задания выполнены верно, но имеются замечания – 84-75 баллов - в задании есть грубые замечания по особенностям сервировки, но ход выполнения заданий верен – 74-60 баллов - задание не представлено или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов. Максимальное количество баллов – 30. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	зачет
3	7	Текущий контроль	ФОС - 3 Тематика реферативных работ	1	15 Защита реферата осуществляется индивидуально. Студентом предоставляется оформленный реферат и презентация к докладу. Оценивается качество оформления, правильность выводов и ответы на вопросы (задаются 2 вопроса). При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Общий балл при оценке складывается из следующих показателей: - материал реферата соответствует заявленной теме и полностью ее раскрывает – 8 баллов - выводы логичны и обоснованы – 5 балл	зачет

						- оформление работы соответствует требованиям – 1 балл - правильный ответ на один вопрос – 1 балл Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	
4	7	Промежуточная аттестация	Итоговый тест по дисциплине	-	40	Промежуточная аттестация включает компьютерное тестирование. Контрольные мероприятия промежуточной аттестации проводятся 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.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	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 %	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ
-------------	---------------------	---------

		1	2	3	4
УК-8	Знает: потенциально опасные природные компоненты пищевых продуктов, требования к качеству и безопасности готовой продукции на предприятиях питания	+	+	+	+
УК-8	Умеет: использовать международные и российские нормативно-правовые акты (законы, ГОСТы, СанПиН, СНИП), регулирующие обеспечение безопасности питания в туризме	+	+	+	+
УК-8	Имеет практический опыт: анализа международных и российских нормативно-правовых актов (законов, ГОСТ, СанПиН, СНИП), регулирующих обеспечение безопасности питания в туризме	+	+	+	+
ПК-2	Знает: понятие, виды и формы организации питания в туризме и гостиничном сервисе	+		+	+
ПК-2	Умеет: осуществлять подбор поставщиков услуг питания для составления программ туристского обслуживания	+		+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: организации питания при составлении программ туристского обслуживания с учетом современных тенденций в составлении меню и ценообразования	+		+	+
ПК-3	Знает: вопросы технологии и организации услуг питания при проектировании и реализации турпродукта		+	+	+
ПК-3	Умеет: управлять процессом организации услуг питания при реализации турпродукта		+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: формирования ассортимента и использования правил оказания услуг общественного питания		+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

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

б) дополнительная литература:

1. Дроздова, Т. М. Физиология питания [Текст] учеб. для вузов по направлению 655700 (260500) "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 348, [2] с. ил.
2. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассоц. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015
3. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям

"Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.

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

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

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

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

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

Электронная учебно-методическая документация

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

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	468 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.
Лекции	468 (3)	Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 м., рабочее место студента - 60 м., шкаф для документов - 2 шт.

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