

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ У.Д. АЛИЕВА"

Факультет физической культуры

УТВЕРЖДАЮ

И. о. проректора по УР

М. Х. Чанкаев

«30» апреля 2025 г., протокол № 8

Рабочая программа дисциплины

Технология и организация питания в туризме

(Наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

(цифр, название направления)

Направленность (профиль) подготовки

Технология и организация экскурсионных услуг

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

Очно-заочное

Год начала подготовки - 2023

(по учебному плану)

Карачаевск, 2025

Составитель: к.п.н. Зеленская А.И.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 №516, с изменениями и дополнениями от 26 ноября 2020 г., 8 февраля 2021 г.; образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, профиль – «Технология и организация экскурсионных услуг»; локальными актами КЧГУ.

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры теоретических основ физической культуры и туризма на 2025-2026 учебный год, протокол №8 от 25 апреля 2025 г. Зав. кафедрой канд. пед. наук Джирикова Ф.Д.

Содержание

1. Наименование дисциплины (модуля)	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
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	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
5.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)	6
5.2. Тематика и краткое содержание лабораторных занятий	9
5.3. Примерная тематика курсовых работ	9
6. Образовательные технологии	9
7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	10
7.1. Описание шкал оценивания степени сформированности компетенций	10
7.2. Типовые контрольные задания или иные учебно-методические материалы, необходимые для оценивания степени сформированности компетенций в процессе освоения учебной дисциплины	13
7.2.1. Типовые темы к письменным работам, докладам и выступлениям:	13
7.2.2. Примерные вопросы к итоговой аттестации (зачет)	14
7.2.3. Бально-рейтинговая система оценки знаний бакалавров	15
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины. Информационное обеспечение образовательного процесса	16
8.1. Основная литература	16
8.2. Дополнительная литература	16
9. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины (модуля)	17
10. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины (модуля)	17
10.1. Общесистемные требования	17
10.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины	18
10.3. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения	18
10.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	19
11. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	19
12. Лист регистрации изменений	20

1. Наименование дисциплины (модуля)

Технология и организация питания в туризме

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов, изучение физиологических основ рационального питания. Особое внимание уделяется организации питания в гостинично-туристском комплексе (ГТК).

Для достижения цели ставятся задачи:

1. изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
2. ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов;
3. рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания;
4. изучить особенности питания туристов в походах и в других видах активных форм отдыха;
5. ознакомиться со спецификой лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах

Цели и задачи дисциплины определены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.02- Туризм (квалификация – «бакалавр»).

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина (модуль) относится к Блоку дисциплин по выбору
Дисциплина (модуль) изучается на 4 курсе (ах) в 8 семестре (ах).

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО	
Индекс	Б1.В.ДВ.05.01
Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
Требования к предварительной подготовке обучающегося: для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Маркетинг в туристской индустрии»; «Технология и организация экскурсионных услуг»; «Менеджмент в туристской индустрии».	
Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
Дисциплина «Технология и организация питания в туризме» является базовой для успешного освоения дисциплин, формирующих компетенции УК-3, ПК-2	

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОП ВОбакалавра обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код компетенции	Содержание компетенции в соответствии	Индикаторы достижения компетенций	Декомпозиция компетенций (результаты обучения) в соответствии
-----------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---

тенций	с ФГОС ВО/ ПООП/ ООП		с установленными индикаторами
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК.Б-3.1 определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК.Б-3.2 при реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе анализирует возможные последствия личных действий и учитывает особенности поведения и интересы других участников</p> <p>УК.Б-3.3 осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленных целей</p> <p>УК.Б-3.4 соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; - методы социального взаимодействия. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предвидеть результаты (последствия) личных действий; - применять принципы социального взаимодействия. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; - практическими навыками социального взаимодействия.
ПК-2	Способен к продвижению туристского продукта с использованием современных технологий	<p>ПК.Б-2.1. Осуществляет проведение мероприятий по продвижению туристского продукта</p> <p>ПК.Б-2.2. Осуществляет оценку эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбор наиболее эффективных каналов, разрабатывает мероприятия по корректировке рекламных кампаний</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности туристского продукта; - методы продвижения туристского продукта; - современные технологии продвижения турпродукта. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; - использовать методы продвижения турпродукта; - использовать современные технологии продвижения турпродукта <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий

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

Общая трудоемкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 3 ЗЕТ, 108 академических часов.

Дисциплина (модуль) изучается на 4 курсе в 8 семестре (для очной формы обучения).

Дисциплина (модуль) изучается на 5 курсе в 9 семестре (для заочной формы обучения).

Объём дисциплины	Всего часов	
	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Общая трудоемкость дисциплины	108	108

Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий)* (всего)			
Аудиторная работа (всего):		48	10
в том числе:			
лекции			
семинары, практические занятия		48	10
практикумы			
интерактивные			
лабораторные работы			
Внеаудиторная работа:			
курсовые работы			
консультация перед экзаменом			
Внеаудиторная работа также включает индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем), творческую работу (эссе), рефераты, контрольные работы и др.			
Самостоятельная работа обучающихся (всего)		60	94
Контроль самостоятельной работы			4
Вид промежуточной аттестации обучающегося (зачет / экзамен)		зачет	зачет

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

Для очной формы обучения

№ п/п	Раздел, тема дисциплины	Общая трудоемкость (в часах)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)					
		всего	Аудиторные уч. занятия			Сам. работа	Планируемые результаты обучения	Формы текущего контроля
			Лек	Пр	Лаб			
1.	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности	8		4		4	УК-3, ПК-2	Устный опрос
2.	Разработка бизнес – плана предприятия общественного питания	8		4		4	УК-3, ПК-2	Доклад с презентацией
3.	Классификация предприятий общественного питания. Требования к предприятиям	8		4		4	УК-3, ПК-2	Творческое задание
4.	Рекламная деятельность в ресторанном бизнесе	8		4		4	УК-3, ПК-2	Блиц-опрос

5.	Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания	8		4		4	УК-3, ПК-2	Тест
6.	Технологическое оборудование и инвентарь	8		4		4	УК-3, ПК-2	Фронтальный опрос
7.	Продукция общественного питания, реализуемая туристам, ее классификация и требования к ней. Меню как основной документ, отражающий ассортиментную политику предприятия питания	6		2		4	УК-3, ПК-2	Доклад с презентацией
8.	Расчет стоимости блюд, калькуляция	6		2		4	УК-3, ПК-2	Творческое задание
9.	Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания.	6		2		4	УК-3, ПК-2	Фронтальный опрос
10.	Организация массовых мероприятий проводимых в ресторанах	4		2		2	УК-3, ПК-2	Доклад с презентацией
11.	Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе и ее маркетинговая деятельность	4		2		2	УК-3, ПК-2	Устный опрос
12.	Организация доставки и выездное обслуживание	4		2		2	УК-3, ПК-2	Доклад с презентацией
13.	Организация обслуживания иностранных туристов	4		2		2	УК-3, ПК-2	Творческое задание
14.	Обслуживание конференций и семинаров в ресторанах	4		2		2	УК-3, ПК-2	Фронтальный опрос
15.	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	4		2		2	УК-3, ПК-2	Доклад с презентацией
16.	Оформление лечебного питания в санаториях	4		2		2	УК-3, ПК-2	Устный опрос
17.	Основы рационального питания туристов в походах	6		2		4	УК-3, ПК-2	Устный опрос
18.	Организация питания в экстремальных условиях	8		2		6	УК-3, ПК-2	Устный опрос
		108		48		60		

Для заочной формы

№ п/п	Раздел, тема дисциплины	Общая трудоемкость (в часах)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			
		всего	Аудиторные	Сам.	Планируемые	Формы

			уч. занятия			работа	результаты обучения	текущего контроля
			Лек	Пр	Лаб			
1.	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности	6				6	УК-3, ПК-2	Устный опрос
2.	Разработка бизнес – плана предприятия общественного питания	8		2		6	УК-3, ПК-2	Доклад с презентацией
3.	Классификация предприятий общественного питания. Требования к предприятиям	6				6	УК-3, ПК-2	Творческое задание
4.	Рекламная деятельность в ресторанном бизнесе	6				6	УК-3, ПК-2	Блиц-опрос
5.	Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания	8		2		6	УК-3, ПК-2	Тест
6.	Технологическое оборудование и инвентарь	8		2		6	УК-3, ПК-2	Фронтальный опрос
7.	Продукция общественного питания, реализуемая туристам, ее классификация и требования к ней. Меню как основной документ, отражающий ассортиментную политику предприятия питания	6				6	УК-3, ПК-2	Доклад с презентацией
8.	Расчет стоимости блюд, калькуляция	8		2		6	УК-3, ПК-2	Творческое задание
9.	Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания.	6				6	УК-3, ПК-2	Фронтальный опрос
10.	Организация массовых мероприятий проводимых в ресторанах	6				6	УК-3, ПК-2	Доклад с презентацией
11.	Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе и ее маркетинговая деятельность	6				6	УК-3, ПК-2	Устный опрос
12.	Организация доставки и выездное обслуживание	4				4	УК-3, ПК-2	Доклад с презентацией
13.	Организация обслуживания иностранных туристов	6		2		4	УК-3, ПК-2	Творческое задание
14.	Обслуживание конференций и семинаров в ресторанах	4				4	УК-3, ПК-2	Фронтальный опрос
15.	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	4				4	УК-3, ПК-2	Доклад с презентацией
16.	Оформление лечебного питания в санаториях	4				4	УК-3, ПК-2	Устный опрос

17.	Основы рационального питания туристов в походах	4			4	УК-3, ПК-2	
18.	Организация питания в экстремальных условиях	4			4	УК-3, ПК-2	
	Контроль	4					
	Всего	108		10	94		

5.2. Тематика и краткое содержание лабораторных занятий

Учебным планом не предусмотрены

5.3. Примерная тематика курсовых работ

Учебным планом не предусмотрены

6. Образовательные технологии

При проведении учебных занятий по дисциплине используются традиционные и инновационные, в том числе информационные образовательные технологии, включая при необходимости применение активных и интерактивных методов обучения.

Традиционные образовательные технологии реализуются, преимущественно, в процессе лекционных и практических (семинарских, лабораторных) занятий. Инновационные образовательные технологии используются в процессе аудиторных занятий и самостоятельной работы студентов в виде применения активных и интерактивных методов обучения.

Информационные образовательные технологии реализуются в процессе использования электронно-библиотечных систем, электронных образовательных ресурсов и элементов электронного обучения в электронной информационно-образовательной среде для активизации учебного процесса и самостоятельной работы студентов.

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерских качеств при проведении учебных занятий.

Практические (семинарские) занятия относятся к интерактивным методам обучения и обладают значительными преимуществами по сравнению с традиционными методами обучения, главным недостатком которых является известная изначальная пассивность субъекта и объекта обучения.

Практические занятия могут проводиться в форме групповой дискуссии, «мозговой атаки», разборка кейсов, решения практических задач и др. Прежде, чем дать группе информацию, важно подготовить участников, активизировать их ментальные процессы, включить их внимание, развивать кооперацию и сотрудничество при принятии решений.

Методические рекомендации по проведению различных видов практических (семинарских) занятий.

1. Обсуждение в группах

Групповое обсуждение какого-либо вопроса направлено на нахождение истины или достижение лучшего взаимопонимания, Групповые обсуждения способствуют лучшему усвоению изучаемого материала.

На первом этапе группового обсуждения перед обучающимися ставится проблема, выделяется определенное время, в течение которого обучающиеся должны подготовить аргументированный развернутый ответ.

Преподаватель может устанавливать определенные правила проведения группового обсуждения:

- задавать определенные рамки обсуждения (например, указать не менее 5.... 10 ошибок);
- ввести алгоритм выработки общего мнения (решения);
- назначить модератора (ведущего), руководящего ходом группового обсуждения.

На втором этапе группового обсуждения вырабатывается групповое решение совместно с преподавателем (арбитром).

Разновидностью группового обсуждения является круглый стол, который проводится с целью поделиться проблемами, собственным видением вопроса, познакомиться с опытом, достижениями.

2. Публичная презентация проекта

Презентация – самый эффективный способ донесения важной информации как в разговоре «один на один», так и при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений.

3. Дискуссия

Как интерактивный метод обучения означает исследование или разбор. Образовательной дискуссией называется целенаправленное, коллективное обсуждение конкретной проблемы (ситуации), сопровождающейся обменом идеями, опытом, суждениями, мнениями в составе группы обучающихся.

Как правило, дискуссия обычно проходит три стадии: ориентация, оценка и консолидация. Последовательное рассмотрение каждой стадии позволяет выделить следующие их особенности.

Стадия ориентации предполагает адаптацию участников дискуссии к самой проблеме, друг другу, что позволяет сформулировать проблему, цели дискуссии; установить правила, регламент дискуссии.

В стадии оценки происходит выступление участников дискуссии, их ответы на возникающие вопросы, сбор максимального объема идей (знаний), предложений, пресечение преподавателем (арбитром) личных амбиций отклонений от темы дискуссии.

Стадия консолидации заключается в анализе результатов дискуссии, согласовании мнений и позиций, совместном формулировании решений и их принятии.

В зависимости от целей и задач занятия, возможно, использовать следующие виды дискуссий: классические дебаты, экспресс-дискуссия, текстовая дискуссия, проблемная дискуссия, ролевая (ситуационная) дискуссия.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Описание шкал оценивания степени сформированности компетенций

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Качественные критерии оценивание			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
УК-3					
Базовый	Знать: - особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; - методы социального взаимодействия	Не знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; методы социального взаимодействия	В целом знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; методы социального взаимодействия	Знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; методы социального взаимодействия	

	действия				
	Уметь: - предвидеть результаты (последствия) личных действий; - применять принципы социального взаимодействия	Не умеет предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия	В целом умеет предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия	Умеет предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия	
	Владеть: - способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; - практическими навыками социального взаимодействия	Не владеет способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; практическими навыками социального взаимодействия	В целом владеет способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; практическими навыками социального взаимодействия	Владеет способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; практическими навыками социального взаимодействия	
Повышенный	Знать: - особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; - методы социального взаимодействия				В полном объеме знает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; методы социального взаимодействия
	Уметь: - предвидеть результаты (последствия) личных действий; - применять принципы социального взаимодействия Владеть: - способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; - практическими навыками социального взаимодействия				В полном объеме умеет предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия В полном объеме владеет способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; практическими навыками социального взаимодействия
ПК-2					
Базовый	Знать: - особенности туристского продукта;	Не знает особенности туристского продукта; методы продвижения ту-	В целом знает особенности туристского продукта; методы	Знает особенности туристского продукта; методы продвижения ту-	

	<ul style="list-style-type: none"> - методы продвижения туристского продукта; - современные технологии продвижения турпродукта. 	туристского продукта; современные технологии продвижения турпродукта.	продвижения туристского продукта; современные технологии продвижения турпродукта.	туристского продукта; современные технологии продвижения турпродукта.	
	Уметь: <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; - использовать методы продвижения турпродукта; - использовать современные технологии продвижения турпродукта 	Не умеет выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта	В целом умеет выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта	Умеет выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта	
	Владеть: <ul style="list-style-type: none"> - навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий 	Не владеет навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий	В целом владеет навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий	Владеет навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий	
Повышенный	Знать: <ul style="list-style-type: none"> - особенности туристского продукта; - методы продвижения туристского продукта; - современные технологии продвижения турпродукта. 				В полном объеме знает особенности туристского продукта; методы продвижения туристского продукта; современные технологии продвижения турпродукта.
	Уметь: <ul style="list-style-type: none"> - выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; - использовать методы продвижения турпродукта; - использовать современные технологии продвижения турпродукта 				В полном объеме умеет выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта
	Владеть:				В полном объеме

	- навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий				владеет навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий
--	---	--	--	--	---

7.2. Типовые контрольные задания или иные учебно-методические материалы, необходимые для оценивания степени сформированности компетенций в процессе освоения учебной дисциплины

7.2.1. Типовые темы к письменным работам, докладам и выступлениям:

1. Характеристика основных видов приемов и банкетов. Организация приема заказа на банкет.
2. Традиции русского чаепития.
3. Сравнительная характеристика чайных церемоний народов Азии.
4. Организация чайного банкета.
5. Особенности русской национальной кухни.
6. Сравнительная характеристика питания двух славянских народов (по выбору студента)
7. Сравнительная характеристика двух среднеазиатских народов (по выбору студента)
8. Особенности питания прибалтийских народов.
9. Сравнительная характеристика двух народов юго-восточной Азии. (по выбору студента)
10. Особенности питания японцев.
11. Особенности питания туристов из Китая.
12. Особенности китайской национальной кухни. Провинциальные отличия кухонь.
13. Особенности питания туристов из Кореи.
14. Особенности питания англичан.
15. Особенности питания туристов из Испании.
16. Особенности французской национальной кухни.
17. Особенности питания итальянцев.
18. Особенности питания туристов из Венгрии.
19. Особенности питания туристов из Египта
20. Особенности повседневного питания американцев
21. Влияние религии на особенности питания.

Критерии оценки доклада, сообщения, реферата:

Отметка «отлично» за письменную работу, реферат, сообщение ставится, если изложенный в докладе материал:

- отличается глубиной и содержательностью, соответствует заявленной теме;
- четко структурирован, с выделением основных моментов;
- доклад сделан кратко, четко, с выделением основных данных;
- на вопросы по теме доклада получены полные исчерпывающие ответы.

Отметка «хорошо» ставится, если изложенный в докладе материал:

- характеризуется достаточным содержательным уровнем, но отличается недостаточной структурированностью;
- доклад длинный, не вполне четкий;
- на вопросы по теме доклада получены полные исчерпывающие ответы только после наводящих вопросов, или не на все вопросы.

Отметка «удовлетворительно» ставится, если изложенный в докладе материал:

- недостаточно раскрыт, носит фрагментарный характер, слабо структурирован;
- докладчик слабо ориентируется в излагаемом материале;
- на вопросы по теме доклада не были получены ответы или они не были правильными.

Отметка «неудовлетворительно» ставится, если:

- доклад не сделан;
- докладчик не ориентируется в излагаемом материале;
- на вопросы по выполненной работе не были получены ответы или они не были правильными.

7.2.2. Примерные вопросы к итоговой аттестации (зачет)

1. Технологии обслуживания потребителей.
2. Технологии обслуживания массовых мероприятий.
3. Обслуживающий персонал в ресторанном бизнесе.
4. Принципы комплектации предприятий общественного питания.
5. Рекламная деятельность в ресторанном бизнесе.
6. Стандарты сервиса в ресторанном бизнесе.
7. Задачи менеджмента в ресторанном бизнесе.
8. Расчет потребности в персонале.
9. Оснащение предприятий общественного питания.
10. Расчет потребности в оборудовании и инвентаре.
11. Санитарно-гигиенические требования в ресторанном бизнесе.
12. Автоматизация сервисной деятельности.
13. Обслуживание в номерах гостиниц.
14. Уборка торговых помещений и стандарты чистоты.
15. Правила составления и разработки меню.
16. Сервировка столов.
17. Специфика деятельности сетевых предприятий.
18. Франчайзинг в ресторанном бизнесе.
19. Внедрение дополнительных услуг.
20. Товарный запас на предприятиях общественного питания.
21. Принцип ротации сырья.
22. Нормы производственных потерь.
23. Технология приготовления блюд.
24. Технологии хранения продукции.
25. Подача блюд в зал.
26. Производственный персонал в ресторанном бизнесе.
27. Нормы выработки.
28. Технологическое оборудование и инвентарь.
29. Цеховое деление предприятий.
30. Дезинфекция предприятий.
31. Трудовой договор.
32. Материальная ответственность.
33. Производственный травматизм.
34. Системы скидок и накоплений.
35. Маркетинговая деятельность в ресторанном бизнесе.
36. Разработка бизнес-плана предприятия общественного питания.
37. Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания.

Критерии оценки устного ответа на вопросы по дисциплине

✓ 5 баллов - если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и

новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.

✓ 4 - балла - знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.

✓ 3 балла – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.

✓ 2 балла – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

7.2.3. Бально-рейтинговая система оценки знаний бакалавров

Согласно Положения о бально-рейтинговой системе оценки знаний бакалавров баллы выставляются в соответствующих графах журнала (см. «Журнал учета бально-рейтинговых показателей студенческой группы») в следующем порядке:

«Посещение» - 2 балла за присутствие на занятии без замечаний со стороны преподавателя; 1 балл за опоздание или иное незначительное нарушение дисциплины; 0 баллов за пропуск одного занятия (вне зависимости от уважительности пропуска) или опоздание более чем на 15 минут или иное нарушение дисциплины.

«Активность» - от 0 до 5 баллов выставляется преподавателем за демонстрацию студентом знаний во время занятия письменно или устно, за подготовку домашнего задания, участие в дискуссии на заданную тему и т.д., то есть за работу на занятии. При этом преподаватель должен опросить не менее 25% из числа студентов, присутствующих на практическом занятии.

«Контрольная работа» или «тестирование» - от 0 до 5 баллов выставляется преподавателем по результатам контрольной работы или тестирования группы, проведенных во внеаудиторное время. Предполагается, что преподаватель по согласованию с деканатом проводит подобные мероприятия по выявлению остаточных знаний студентов не реже одного раза на каждые 36 часов аудиторного времени.

«Отработка» - от 0 до 2 баллов выставляется за отработку каждого пропущенного лекционного занятия и от 0 до 4 баллов может быть поставлено преподавателем за отработку студентом пропуска одного практического занятия или практикума. За один раз можно отработать не более шести пропусков (т.е., студенту выставляется не более 18 баллов, если все пропущенные шесть занятий являлись практическими) вне зависимости от уважительности пропусков занятий.

«Пропуски в часах всего» - количество пропущенных занятий за отчетный период умножается на два (1 занятие=2 часам) (заполняется делопроизводителем деканата).

«Пропуски по неуважительной причине» - графа заполняется делопроизводителем деканата.

«Попуски по уважительной причине» - графа заполняется делопроизводителем деканата.

«Корректировка баллов за пропуски» - графа заполняется делопроизводителем деканата.

«Итого баллов за отчетный период» - сумма всех выставленных баллов за данный период (графа заполняется делопроизводителем деканата).

Таблица перевода балльно-рейтинговых показателей в отметки традиционной системы оценивания

Соотношение часов лекционных и практических занятий	0/2	1/3	1/2	2/3	1/1	3/2	2/1	3/1	2/0	Соответствие отметки коэффициенту
Коэффициент соответствия балльных показателей традиционной отметке	1,5	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	«зачтено»
	1	1	1	1	1	1	1	1	1	«удовлетворительно»
	2	1,75	1,65	1,6	1,5	1,4	1,35	1,25	-	«хорошо»
	3	2,5	2,3	2,2	2	1,8	1,7	1,5	-	«отлично»

Необходимое количество баллов для выставления отметок («зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично») определяется произведением реально проведенных аудиторных часов (n) за отчетный период на коэффициент соответствия в зависимости от соотношения часов лекционных и практических занятий согласно приведенной таблице.

«Журнал учета балльно-рейтинговых показателей студенческой группы» заполняется преподавателем на каждом занятии.

В случае болезни или другой уважительной причины отсутствия студента на занятиях, ему предоставляется право отработать занятия по индивидуальному графику.

Студенту, набравшему количество баллов менее определенного порогового уровня, выставляется оценка "неудовлетворительно" или "не зачтено". Порядок ликвидации задолженностей и прохождения дальнейшего обучения регулируется на основе действующего законодательства РФ и локальных актов КЧГУ.

Текущий контроль по лекционному материалу проводит лектор, по практическим занятиям – преподаватель, проводивший эти занятия. Контроль может проводиться и совместно.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины. Информационное обеспечение образовательного процесса

8.1. Основная литература:

1. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф. Н. Зименкова. — Москва : Прометей, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9907123-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/78163> (дата обращения: . — Режим доступа: для авториз. Пользователей
2. Жуайо, А. Французские правила здорового питания / А. Жуайо ; под редакцией В. Потапова ; перевод с французского М. Гаврилова. — Москва : Альпина Паблишер, 2017. — 202 с. — ISBN 978-5-9614-6452-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/101094> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.2. Дополнительная литература:

1. Димитриев, Д. А. Питание, физическая активность и здоровье : монография / Д. А. Димитриев. — Казань: КНИТУ, 2017. — 128 с. — ISBN 978-5-7882-2347-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138424> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Волченко, В. И. Оптимизация технологических процессов : учебное пособие / В. И. Волченко, И. Э. Бражная. — Мурманск : МГТУ, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-907368-17-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176303> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Шорошнева, Т.Е. Организация питания в гостиничных комплексах: Учебно-методическое пособие. – Нижний Новгород: Нижегородский госуниверситет, 2014. – 21 с.
4. Джум, Т.А. Организация и технология питания туристов: учебное пособие/Т.А.Джум, С.А.Ольшанская,- М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011.-320с.
5. Костов, И.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие/И.Н. Костов, Л.Д. Попов.- М.:Экономика, 2009.-372с.
6. Организация питания в туризме, предприятия питания, формы обслуживания [Электронный ресурс]/ Информационный портал.-Режим доступа: <http://all5ballov.ru/abstracts/320635> свободный (дата обращения 13.10.2015г.)
7. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебное пособие/М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-240с.
8. Особенности питания иностранных туристов [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: <http://www.vevivi.ru/best/Osobennosti-pitaniya-inostrannykh-turistov-ref182545.html> свободный (дата обращения 14.11.2015)
9. Гастрономические особенности питания различных стран [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/348587/> свободный (дата обращения 20.11.2015)
- 10.Как правильно организовывать питание иностранных туристов [Электронный ресурс]/ Информационный портал. – Режим доступа: <http://tourfaq.net/travel-business/kak-pravilno-organizovat-pitanie-inostrannyx-turistov/> свободный (дата обращения 25.11.2015г.)

9. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины (модуля)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: краткое, схематичное, последовательное фиксирование основных положений, выводов, формулировок, обобщений; выделение ключевых слов, терминов. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначение вопросов, терминов, материала, вызывающего трудности. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практические занятия	Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом
Контрольная работа/индивидуальные задания	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Реферат	Реферат: Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.
Коллоквиум	Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам и др.
Самостоятельная работа	Проработка учебного материала занятий лекционного и семинарского типа. Изучение нового материала до его изложения на занятиях. Поиск, изучение и презентация информации по заданной теме, анализ научных источников. Самостоятельное изучение отдельных вопросов тем дисциплины, не рассматриваемых на занятиях лекционного и семинарского типа. Подготовка к текущему контролю, к промежуточной аттестации.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

10. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины (модуля)

10.1. Общесистемные требования

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «КЧГУ»

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде

(ЭИОС) Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Университета, так и вне ее.

Функционирование ЭИОС обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование ЭИОС соответствует законодательству Российской Федерации.

Адрес официального сайта университета: <http://kchgu.ru>.

Адрес размещения ЭИОС ФГБОУ ВО «КЧГУ»: <https://do.kchgu.ru>.

Электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки)

Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
2025-2026 учебный год	Электронно-библиотечная система ООО «Знаниум». Договор № 249 эбс от 14.05.2025 г. Электронный адрес: https://znanium.com	от 14.05.2025 г. до 14.05.2026 г.
2025-2026 учебный год	Электронно-библиотечная система «Лань». Договор № 10 от 11.02.2025 г. Электронный адрес: https://e.lanbook.com	от 11.02.2025 г. до 11.02.2026 г.
2025-2026 учебный год	Электронно-библиотечная система КЧГУ. Положение об ЭБ утверждено Ученым советом от 30.09.2015г. Протокол № 1. Электронный адрес: http://lib.kchgu.ru	Бессрочный
2025-2026 учебный год	Национальная электронная библиотека (НЭБ). Договор №101/НЭБ/1391-п от 22.02.2023 г. Электронный адрес: http://rusneb.ru	Бессрочный
2025-2026 учебный год	Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU». Лицензионное соглашение №15646 от 21.10.2016 г. Электронный адрес: http://elibrary.ru	Бессрочный
2025-2026 учебный год	Электронный ресурс Polpred.com Обзор СМИ. Соглашение. Бесплатно. Электронный адрес: http://polpred.com	Бессрочный

10.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

Занятия проводятся в учебных аудиториях, предназначенных для проведения занятий лекционного и практического типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с расписанием занятий по образовательной программе. С описанием оснащённости аудиторий можно ознакомиться на сайте университета, в разделе материально-технического обеспечения и оснащённости образовательного процесса по адресу: <https://kchgu.ru/sveden/objects/>

10.3. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

- Microsoft Windows (Лицензия № 60290784), бессрочная;
- Microsoft Office (Лицензия № 60127446), бессрочная;
- ABBY FineReader (лицензия № FCRP-1100-1002-3937), бессрочная;
- CalculateLinux (внесён в ЕРПП Приказом Минкомсвязи №665 от 30.11.2018-2020), бессрочная;
- Google G Suite for Education (IC: 01i1p5u8), бессрочная;

– Kaspersky Endpoint Security (Лицензия № 280E-210210-093403-420-2061), с 25.01.2023 г. по 03.03.2025 г.;

- Kaspersky Endpoint Security. Договор №0379400000325000001

10.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Федеральный портал «Российское образование» - <https://edu.ru/documents/>
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru/>
3. Базы данных Scopus издательства Elsevier <http://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>.
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования - <http://fgosvo.ru>.
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) – <http://edu.ru>.
6. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru>.
7. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (ИС «Единое окно») – <http://window/edu.ru>.

11. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ФГБОУ ВО «Карачаево-Черкесский государственный университет имени У.Д. Алиева» созданы условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Специальные условия для получения образования по ОПВО обучающимися с ограниченными возможностями здоровья определены «Положением об обучении лиц с ОВЗ в КЧГУ», размещенным на сайте Университета по адресу: <http://kchgu.ru>.

12. Лист регистрации изменений

В рабочей программе внесены следующие изменения:

Изменение	Дата и номер протокола ученого совета факультета/ института, на котором были рассмотрены вопросы о необходимости внесения изменений в ОПВО	Дата и номер протокола ученого совета Университета, на котором были утверждены изменения в ОПВО