

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

Кафедра теоретических основ физической культуры и туризма

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**

---

(шифр, название направления)

Направленность (профиль) подготовки

**Технология и организация экскурсионных услуг**

---

Квалификация выпускника

**бакалавр**

---

Форма обучения

**Очная/заочная**

---

Год начала подготовки – 2025

Карачаевск, 2025

Составитель: ст. преподаватель Халамлиев М. И.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 – Туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 №524, основной профессиональной образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 – Туризм, профиль – Технология и организация экскурсионных услуг; ОПОП локальными актами КЧГУ.

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры ТОФК и туризма на 2025-2026 уч. Год, протокол № 8 от 25.04.2025 г.

## Оглавление

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
6. Основные формы учебной работы и образовательные технологии, используемые при реализации образовательной программы .....	8
7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	9
7.1. <i>Описание шкал оценивания степени сформированности компетенций</i> .....	9
8.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины. Информационное обеспечение образовательного процесса.....	11
8.1. <i>Основная литература:</i> .....	11
8.2. <i>Дополнительная литература:</i> .....	11
9. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины (модуля) .....	12
9.1. Общесистемные требования .....	12
9.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины .....	Ошибка! Закладка не определена.
9.3. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения .	Ошибка! Закладка не определена.
9.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы .....	Ошибка! Закладка не определена.
10. Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	Ошибка! Закладка не определена.
11. Лист регистрации изменений .....	Ошибка! Закладка не определена.

## **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).

<b>МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	
Индекс	Б1.В.ДВ.05.01
<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
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».	
<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
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 ОПОП бакалавра обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Код компетенций	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО/ ПООП/ ООП	Индикаторы достижения компетенций
-----------------	--	-----------------------------------

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>
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>

**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 фор- мы обучения
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	108	108
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий)* (всего)</b>		
<b>Аудиторная работа (всего):</b>	48	10
в том числе:		
лекции		
семинары, практические занятия	48	10
практикумы		
интерактивные		
лабораторные работы		
<b>Внеаудиторная работа:</b>		
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.		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	60	94

<b>Контроль самостоятельной работы</b>			4
<b>Вид промежуточной аттестации обучающегося (зачет / экзамен)</b>		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 трудоем- кость (в часах)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную ра- боту обучающихся и трудоемкость (в часах)			Сам. работа	
			Аудиторные уч. занятия		Лек		
		всего	Лек	Пр	Лаб		
1.	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности	8		4			4
2.	Разработка бизнес – плана предприятия общественного питания	8		4			4
3.	Классификация предприятий общественного питания. Требования к предприятиям	8		4			4
4.	Рекламная деятельность в ресторанном бизнесе	8		4			4
5.	Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания	8		4			4
6.	Технологическое оборудование и инвентарь	8		4			4
7.	Продукция общественного питания, реализуемая туристам, ее классификация и требования к ней. Меню как основной документ, отражающий ассортиментную политику предприятия питания	6		2			4
8.	Расчет стоимости блюд, калькуляция	6		2			4
9.	Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания.	6		2			4
10.	Организация массовых мероприятий проводимых в ресторанах	4		2			2
11.	Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе и ее маркетинговая деятельность	4		2			2
12.	Организация доставки и выездное обслуживание	4		2			2
13.	Организация обслуживания иностранных туристов	4		2			2

14.	Обслуживание конференций и семинаров в ресторанах	4		2		2
15.	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	4		2		2
16.	Оформление лечебного питания в санаториях	4		2		2
17.	Основы рационального питания туристов в походах	6		2		4
18.	Организация питания в экстремальных условиях	8		2		6
		<b>108</b>		<b>48</b>		<b>60</b>

Для заочной формы

№ п/п	Раздел, тема дисциплины	Общая трудоем- кость (в часах)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную ра- боту обучающихся и трудоемкость (в часах)			Сам. работа
			Аудиторные уч. занятия		Лек	
		всего	Лек	Пр	Лаб	
1.	Специфика общественного питания в индустрии гостеприимства. Основные функции и особенности	6				6
2.	Разработка бизнес – плана предприятия общественного питания	8		2		6
3.	Классификация предприятий общественного питания. Требования к предприятиям	6				6
4.	Рекламная деятельность в ресторанном бизнесе	6				6
5.	Этапы технологического цикла производства продукции общественного питания	8		2		6
6.	Технологическое оборудование и инвентарь	8		2		6
7.	Продукция общественного питания, реализуемая туристам, ее классификация и требования к ней. Меню как основной документ, отражающий ассортиментную политику предприятия питания	6				6
8.	Расчет стоимости блюд, калькуляция	8		2		6
9.	Услуги общественного питания. Методы, формы и прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания.	6				6
10.	Организация массовых мероприятий проводимых в ресторанах	6				6
11.	Особенности службы питания и напитков в туристско-гостиничном комплексе и ее маркетинговая деятельность	6				6
12.	Организация доставки и выездное обслуживание	4				4

13.	Организация обслуживания иностранных туристов	6		2		4
14.	Обслуживание конференций и семинаров в ресторанах	4				4
15.	Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	4				4
16.	Оформление лечебного питания в санаториях	4				4
17.	Основы рационального питания туристов в походах	4				4
18.	Организация питания в экстремальных условиях	4				4
	<b>Контроль</b>	4				
	<b>Всего</b>	<b>108</b>		<b>10</b>		<b>94</b>

## **6. Основные формы учебной работы и образовательные технологии, используемые при реализации образовательной программы**

Лекционные занятия. Лекция является основной формой учебной работы в вузе, она является наиболее важным средством теоретической подготовки обучающихся. На лекциях рекомендуется деятельность обучающегося в форме активного слушания, т.е. предполагается возможность задавать вопросы на уточнение понимания темы и рекомендуется конспектирование основных положений лекции. Основная дидактическая цель лекции - обеспечение ориентированной основы для дальнейшего усвоения учебного материала. Лекторами активно используются: лекция-диалог, лекция - визуализация, лекция - презентация. Лекция - беседа, или «диалог с аудиторией», представляет собой непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Участие обучающихся в лекции – беседе обеспечивается вопросами к аудитории, которые могут быть как элементарными, так и проблемными.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее основных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру дисциплины и его разделы, а в дальнейшем указывать начало каждого раздела (модуля), суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим. Содержание лекций определяется настоящей рабочей программой дисциплины. Для эффективного проведения лекционного занятия рекомендуется соблюдать последовательность ее основных этапов:

1. формулировку темы лекции;
2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
3. изложение вводной части;
4. изложение основной части лекции;
5. краткие выводы по каждому из вопросов;
6. заключение;
7. рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Лабораторные работы и практические занятия. Дисциплины, по которым планируются лабораторные работы и практические занятия, определяются учебными планами. Лабораторные работы и практические занятия относятся к основным видам учебных занятий и составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки. Выполнение студентом лабораторных работ и практических занятий направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин математического и общего естественно-научного, общепрофессионального и профессионального циклов;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива. Методические рекомендации разработаны с целью единого подхода к организации и проведению лабораторных и практических занятий.

Лабораторная работа — это форма организации учебного процесса, когда студенты по заданию и под руководством преподавателя самостоятельно проводят опыты, измерения, элементарные исследования на основе специально разработанных заданий. Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных аудиториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавате-

лем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы. Дидактические цели лабораторных занятий:

- формирование умений решать практические задачи путем постановки опыта;
- экспериментальное подтверждение изученных теоретических положений, экспериментальная проверка формул, расчетов;
- наблюдение и изучения явлений и процессов, поиск закономерностей;
- изучение устройства и работы приборов, аппаратов, другого оборудования, их испытание;
- экспериментальная проверка расчетов, формул.

Практическое занятие — это форма организации учебного процесса, направленная на выработку у студентов практических умений для изучения последующих дисциплин (модулей) и для решения профессиональных задач. Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях. Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями. Дидактические цели практических занятий: формирование умений (аналитических, проектировочных, конструктивных), необходимых для изучения последующих дисциплин (модулей) и для будущей профессиональной деятельности.

Семинар - форма обучения, имеющая цель углубить и систематизировать изучение наиболее важных и типичных для будущей профессиональной деятельности обучаемых тем и разделов учебной дисциплины. Семинар - метод обучения анализу теоретических и практических проблем, это коллективный поиск путей решений специально созданных проблемных ситуаций. Для студентов главная задача состоит в том, чтобы усвоить содержание учебного материала темы, которая выносится на обсуждение, подготовиться к выступлению и дискуссии. Семинар - активный метод обучения, в применении которого должна преобладать продуктивная деятельность студентов. Он должен развивать и закреплять у студентов навыки самостоятельной работы, умения составлять планы теоретических докладов, их тезисы, готовить развернутые сообщения и выступать с ними перед аудиторией, участвовать в дискуссии и обсуждении.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем по каждой теме семинарского или практического занятия, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на данных занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

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.

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

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

### **7.1. Описание шкал оценивания степени сформированности компетенций**

Компетенции	Зачтено				Незачтено
<b>УК-3 Способен осуществлять</b>	Высокий уровень (отлично) (86-100% баллов)	Средний уровень (хорошо) (71-85% баллов)	Низкий уровень (удовлетворительно) (56-70% баллов)	Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) (до 55 % баллов)	
<b>В целом знает - особенности поведения выделенных групп людей, с</b>	<b>В целом знает особенностии поведения выделенных групп людей, с</b>	<b>Знает особенности поведения выделенных групп людей, с</b>	<b>Не знает особенностей поведения выделенных групп людей</b>		

	социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; - методы социального взаимодействия	работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; методы социального взаимодействия	работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; методы социального взаимодействия	работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; методы социального взаимодействия
		В целом 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	Не умеет предвидеть результаты (последствия) личных действий; применять принципы социального взаимодействия
		В целом 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	Не владеет способностью планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; практическими навыками социального взаимодействия
<b>ПК-2 Способен к продвижению туристского продукта с использованием современных технологий</b>		В целом знает - особенности туристского продукта; - методы продвижения туристского продукта; - современные технологии продвижения турпродукта.	В целом знает особенности туристского продукта; методы продвижения туристского продукта; современные технологии продвижения турпродукта.	Знает особенности туристского продукта; методы продвижения туристского продукта; современные технологии продвижения турпродукта.	Не знает особенности туристского продукта; методы продвижения туристского продукта; 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	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	Не умеет выявлять и анализировать особенности того или иного туристского продукта; использовать методы продвижения турпродукта; использовать современные технологии продвижения турпродукта
		В целом 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	Не владеет навыками продвижения туристского продукта с использованием современных технологий

**7.2. Перевод бально-рейтинговых показателей оценки качества подготовки обучающихся в отметки традиционной системы оценивания.**

**Порядок функционирования внутренней системы оценки качества подготовки обучающихся и перевод**

*бально-рейтинговых показателей обучающихся в отметки традиционной системы оценивания проводится в соответствии с положением КЧГУ «Положение о бально-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся», размещенным на сайте Университета по адресу: <https://kchgu.ru/inye-lokalnye-akty/>*

### **7.3. Типовые контрольные вопросы и задания, необходимые для оценивания сформированности компетенций в процессе освоения учебной дисциплины**

#### **7.3.1. Перечень вопросов для зачета/экзамена**

- Технологии обслуживания потребителей.
1. Технологии обслуживания массовых мероприятий.
  2. Обслуживающий персонал в ресторанном бизнесе.
  3. Принципы комплектации предприятий общественного питания.
  4. Рекламная деятельность в ресторанном бизнесе.
  5. Стандарты сервиса в ресторанном бизнесе.
  6. Задачи менеджмента в ресторанном бизнесе.
  7. Расчет потребности в персонале.
  8. 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.

### **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-inostrannyykh-turistov-ref182545.html> свободный (дата обращения 14.11.205)
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-inostrannyyh-turistov/> свободный (дата обращения 25.11.2015г.)

### 9. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины (модуля)

#### 9.1. 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: <a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	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: <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	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: <a href="http://lib.kchgu.ru">http://lib.kchgu.ru</a>	Бессрочный
2025-2026 учебный год	Национальная электронная библиотека (НЭБ). Договор №101/НЭБ/1391-п от 22.02.2023 г. Электронный адрес: <a href="http://rusneb.ru">http://rusneb.ru</a>	Бессрочный
2025-2026 учебный год	Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU». Лицензионное соглашение №15646 от 21.10.2016 г. Электронный адрес: <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>	Бессрочный
2025-2026	Электронный ресурс Polpred.com Обзор СМИ.	Бессрочный

учебный год	Соглашение. Бесплатно. Электронный адрес: <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	
-------------	--	--

## **9.2. 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 оснащенности аудиторий можно ознакомиться на сайте университета, в разделе материально-технического обеспечения и оснащенности образовательного процесса по адресу: <https://kchgu.ru/sveden/objects/>

## **9.3. 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 ЕРРП 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 №0379400000325000001/1 от 28.02.2025 г. Срок действия лицензии с 27.02.2025 г. по 07.03.2027 г.

## **9.4. 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>.

## **10. Особенности организации образовательного процесса для 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>.

## 11. 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