

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе,
качеству образования – первый
проректор

Т.А. Хагуров

«28» мая 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки	<u>43.03.02 «Туризм»</u>
Направленность (профиль)	<u>Туристско-экскурсионная деятельность</u>
Форма обучения	<u>Очная</u>
Квалификация	<u>Бакалавр</u>

Краснодар 2021

Рабочая программа дисциплины «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

код и наименование направления подготовки

Программу составила:

Т.А. Рововая, профессор кафедры
международного туризма и менеджмента,
д-р философ. наук



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 9 от «24» апреля 2021 г.
Заведующий кафедрой (разработчика) Беликов М.Ю.



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры международного туризма и менеджмента протокол № 9 от «24» апреля 2021 г.
Заведующий кафедрой (разработчика) Беликов М.Ю.



Утверждена на заседании учебно-методической комиссии
Института географии, геологии, туризма и сервиса протокол № 4 «29»
апреля 2021 г.
Председатель УМК ИГГТС Филобок А.А.



Рецензенты:

1. Уманский П.В. –директор ООО «Автореал»
2. Филобок А.А., канд. геогр. наук, доцент кафедры экономической, социальной и политической географии, г. Краснодар

1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

1.1 Цель освоения дисциплины

– формирование системы знаний и навыков об организации профессионального оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов в ходе туристско-экскурсионного обслуживания.

1.2 Задачи дисциплины

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации услуг питания;
- формирование знаний о порядке организации предоставления различных услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания;
- изучение правил предоставления услуг питания на территории РФ, принципов деления предприятий общественного питания на различные типы и классы;
- изучение современных технологий, средств обслуживания, форм и методов предоставления услуг питания на предприятиях различных типов,
- изучение правил оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания;
- овладение прогрессивными технологиями обслуживания;
- изучение организации обслуживания иностранных туристов;
- изучение организации питания в санаториях;
- изучение организации питания туристов в походах;
- изучение организации услуг питания автотуристов и автопассажиров;
- изучение организации услуг питания в железнодорожных ресторанах;
- изучение организации питания пассажиров в морских портах, на морских и речных судах;
- изучение организации питания пассажиров авиатранспорта;
- изучение организации обслуживания в местах массового отдыха;
- изучение организации выездного ресторанного обслуживания;
- изучение правил профессионального этикета и принципов организации труда обслуживающего персонала.

1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «**Организация общественного питания**» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений в Блоке 1. Дисциплины (модули) учебного плана.

В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается на 4 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: экзамен.

Необходимость включения дисциплины «**Организация общественного питания**» в учебный план вызвана тем, что будущим сотрудникам туристско-экскурсионных предприятий необходимы навыки и знание основных методов и технологий организации услуг питания в ходе комплексного обслуживания туристов.

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (<i>знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности)</i>)
ПК-2	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий

Код и наименование индикатора* достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (<i>знает, умеет, владеет (навыки и/или опыт деятельности)</i>)
ИПК-2.1 Определяет потребности в туристских и экскурсионных услугах	Знает основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания
	Умеет планировать организацию обслуживания в предприятиях питания разных типов и классов; использовать информационное обеспечение процесса обслуживания
	Владеет современным и информационными технологиями в предоставлении услуг питания
ИПК-2.2 Составляет технологическую карту тура и/или экскурсии	Знает о порядке организации предоставления различных услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания; современные технологии, средства обслуживания, формы и методы предоставления услуг питания на предприятиях различных типов
	Умеет применять правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания
	Владеет методикой и основами расчета с потребителями
ИПК-2.3 Определяет методические приемы для организации процесса туристского обслуживания потребителей	Знает содержание основных законодательных актов, нормативных документов, стандартов, применяемых для регулирования деятельности предприятий питания; правила предоставления услуг питания на территории РФ
	Умеет применять современные технологии для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей
	Владеет методами организации сотрудничества с туроператором и включения услуги питания в программу туристского обслуживания
ИПК-2.4 Способен дать рекомендации по соблюдению правил безопасности в стране (месте) пребывания и проводит инструктаж туристов	Знает прогрессивные технологии обслуживания; особенности организации обслуживания иностранных туристов
	Умеет организовать питание туристов с учетом особенностей национальных кухонь
	Владеет методами и современными технологиями для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей
ИПК-2.5 Принимает заказы отдельных туристов или лиц, уполномоченных представлять группу туристов, на формирование туристских продуктов и оформляет их в установленном порядке	Знает особенности организации питания в санаториях; особенности организации питания туристов в походах; особенности организации услуг питания автотуристов и автопассажира; особенности организации услуг питания в железнодорожных ресторанах особенности организации питания пассажиров в морских портах, на морских и речных судах; особенности организации питания пассажиров авиатранспорта; особенности организации обслуживания в местах массового отдыха; особенности организации выездного ресторанного обслуживания; правила профессионального этикета и принципы организации труда обслуживающего персонала
	Умеет организовать специальные формы обслуживания в организации питания
	Владеет пониманием о порядке предоставления различных услуг предприятием питания

Результаты обучения по дисциплине достигаются в рамках осуществления всех видов контактной и самостоятельной работы обучающихся в соответствии с утвержденным учебным планом.

Индикаторы достижения компетенций считаются сформированными при достижении соответствующих им результатов обучения.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице

Виды работ		Всего часов	Форма обучения
			очная
		7 семестр (часы)	7 семестр (часы)
Контактная работа, в том числе:		38,3	38,3
Аудиторные занятия (всего):		34	34
занятия лекционного типа		16	16
практические занятия		18	18
Иная контактная работа:		4,3	4,3
Контроль самостоятельной работы (КСР)		4	4
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3	0,3
Самостоятельная работа, в том числе:		34	34
Реферат/эссе (подготовка)		20	20
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)		14	14
Контроль:		35,7	35,7
Подготовка к экзамену		35,7	35,7
Общая трудоёмкость	час.	108	108
	в том числе контактная работа	38,3	38,3
	зач. ед	3	3

2.2 Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоёмкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 7 семестре (4 курсе) (очная форма обучения)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания. Нормативное регулирование предприятий общественного питания в РФ.	8	2	2	-	4
2.	Технологии обслуживания питанием	10	2	2	-	6
3.	Порядок организации предоставления услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания	10	2	2	-	6
4.	Организация обслуживания иностранных туристов. Организация питания в санаториях. Организация питания туристов в походах.	12	2	4	-	6
5.	Организация услуг питания в различных видах транспорта	14	4	4	-	6
6.	Требования к персоналу предприятий питания.	14	4	4	-	6
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	68	16	18	-	34
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	4				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3				
	Подготовка к текущему контролю	35,7				
	Общая трудоемкость по дисциплине	108				

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента

2.3 Содержание разделов (тем) дисциплины

2.3.1 Занятия лекционного типа

№	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Форма текущего контроля
1.	Основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания. Нормативное регулирование предприятий общественного питания в РФ.	Основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания. Правила предоставления услуг питания на территории РФ. Принципы деления предприятий общественного питания на различные типы и классы.	У
2.	Технологии обслуживания питанием	Современные технологии, средства обслуживания, формы и методы предоставления услуг питания на предприятиях различных типов. Информационное обеспечение для организации питания. Меню. Прогрессивные технологии обслуживания. Организация обслуживания в местах массового отдыха. Организация выездного ресторанного обслуживания.	У
3.	Порядок организации предоставления услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания	Порядок организации предоставления различных услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания. Порядок заключения договоров с туроператором на организацию питания туристов. Порядок включения услуг питания в программу туристско-экскурсионного обслуживания. Правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания.	У
4.	Организация обслуживания иностранных туристов. Организация питания в санаториях. Организация питания туристов в походах.	Организация обслуживания иностранных туристов. Организация питания в санаториях. Организация лечебного и диетического питания. Организация питания туристов в походах. Одно- и многодневные походы. Особенности	У

		организации питания туристов в традициях национальных кухонь стран мира.	
5.	Организация услуг питания в различных видах транспорта	Организация услуг питания автотуристов и автопассажигов. Организация услуг питания в железнодорожных ресторанах. Организация питания пассажиров в морских портах, на морских и речных судах. Организация питания пассажиров авиатранспорта.	У
6.	Требования к персоналу предприятий питания.	Требования к персоналу предприятий питания. Правила профессионального этикета и принципов организации труда обслуживающего персонала.	У, Л
Примечание: У – устный опрос, Л – лекция-дискуссия			

2.3.2 Занятия семинарского типа (практические / семинарские занятия/ лабораторные работы)

№	Наименование раздела (темы)	Тематика занятий/работ	Форма текущего контроля
1.	Основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания. Нормативное регулирование предприятий общественного питания в РФ.	Основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания. Правила предоставления услуг питания на территории РФ. Принципы деления предприятий общественного питания на различные типы и классы.	ПЗ
2.	Технологии обслуживания питанием	Современные технологии, средства обслуживания, формы и методы предоставления услуг питания на предприятиях различных типов. Информационное обеспечение для организации питания. Меню. Прогрессивные технологии обслуживания. Организация обслуживания в местах массового отдыха. Организация выездного ресторанного обслуживания.	ПЗ
3.	Порядок организации предоставления услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания	Порядок организации предоставления различных услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания. Порядок заключения договоров с туроператором на организацию питания туристов. Порядок включения услуг питания в программу туристско-экскурсионного обслуживания. Правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания.	ПЗ
4.	Организация обслуживания иностранных туристов. Организация питания в санаториях. Организация питания туристов в походах.	Организация обслуживания иностранных туристов. Организация питания в санаториях. Организация лечебного и диетического питания. Организация питания туристов в походах. Одно- и многодневные походы. Особенности организации питания туристов в традициях национальных кухонь стран мира.	ПЗ
5.	Организация услуг питания в различных видах транспорта	Организация услуг питания автотуристов и автопассажигов. Организация услуг питания в железнодорожных ресторанах. Организация питания пассажиров в морских портах, на морских и речных судах. Организация питания пассажиров авиатранспорта.	ПЗ, С
6.	Требования к персоналу предприятий питания.	Требования к персоналу предприятий питания. Правила профессионального этикета и принципов организации труда обслуживающего персонала.	ПЗ
Примечание: ПЗ – практическое задание, С – семинар-дискуссия			

При изучении дисциплины могут применяться электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в соответствии с ФГОС ВО.

2.3.3 Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы по дисциплине не предусмотрены.

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	2	3
1	Подготовка к устному опросу	Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2019.
2	Подготовка к лекции-дискуссии	
3	Подготовка к семинару-дискуссии	
4	Подготовка к экзамену	

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

3. Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины (модуля)

В процессе преподавания дисциплины применяются традиционные образовательные технологии (информационная лекция, устный опрос). Для обеспечения успешного освоения дисциплины применяются следующие интерактивные способы активизации познавательных процессов – лекция-дискуссия, семинар-дискуссия.

Семестр	Вид занятия (Л, С)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
			ОФО
7	Л	лекция-дискуссия* 1. Требования к персоналу предприятий питания	2
	С	семинар-дискуссия** 1. Организация услуг питания в различных видах транспорта	2
<i>Итого:</i>			4

***Лекция-дискуссия** – один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога.

****Семинар-дискуссия** (групповая дискуссия) – это технология обучения, которая образуется на процессе диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. На семинаре-дискуссии учатся точно выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника.

Информационные технологии, применяемые при изучении дисциплины: использование информационных ресурсов, доступных в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Адаптивные образовательные технологии, применяемые при изучении дисциплины – для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация общественного питания».

Оценочные средства включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме вопросов для проведения устного опроса, тестовых заданий, реферативных работ и **промежуточной аттестации** в форме вопросов к экзамену.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Код и наименование индикатора (в соответствии с п. 1.4)	Результаты обучения (в соответствии с п. 1.4)	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	ИПК-2.1 Определяет потребности в туристских экскурсионных услугах	Знает основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания Умеет планировать организацию обслуживания в предприятиях питания разных типов и классов; использовать информационное обеспечение процесса обслуживания Владеет современным и информационными технологиями в предоставлении услуг питания	Вопросы для проведения устного опроса Тестовые задания Реферативные работы	Вопросы на экзамене
2	ИПК-2.2 Составляет технологическую карту тура и/или экскурсии	Знает о порядке организации предоставления различных услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания; современные технологии, средства обслуживания, формы и методы предоставления услуг питания на предприятиях различных типов Умеет применять правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания	Вопросы для проведения устного опроса Тестовые задания Реферативные работы	Вопросы на экзамене

		Владеет методикой и основами расчета с потребителями		
3	ИПК-2.3 Определяет методические приемы для организации процесса туристского обслуживания потребителей	Знает содержание основных законодательных актов, нормативных документов, стандартов, применяемых для регулирования деятельности предприятий питания; правила предоставления услуг питания на территории РФ Умеет применять современные технологии для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей Владеет методами организации сотрудничества с туроператором и включения услуги питания в программу туристского обслуживания	Вопросы для проведения устного опроса Тестовые задания Реферативные работы	Вопросы на экзамене
4	ИПК-2.4 Способен дать рекомендации по соблюдению правил безопасности в стране (месте) пребывания и проводит инструктаж туристов	Знает прогрессивные технологии обслуживания; особенности организации обслуживания иностранных туристов Умеет организовать питание туристов с учетом особенностей национальных кухонь Владеет методами и современными технологиями для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей	Вопросы для проведения устного опроса Тестовые задания Реферативные работы	Вопросы на экзамене
5	ИПК-2.5 Принимает заказы отдельных туристов или лиц, уполномоченных представлять группу туристов, на формирование туристских продуктов и оформляет их в установленном порядке	Знает особенности организации питания в санаториях; особенности организации питания туристов в походах; особенности организации услуг питания автотуристов и автопассажиров; особенности организации услуг питания в железнодорожных ресторанах особенности организации питания пассажиров в морских портах, на морских и речных судах; особенности организации питания пассажиров авиатранспорта; особенности организации обслуживания в местах массового отдыха; особенности организации выездного ресторанного обслуживания; правила профессионального этикета и принципы организации труда обслуживающего персонала Умеет организовать специальные формы обслуживания в организации питания Владеет пониманием о порядке предоставления различных услуг предприятием питания	Вопросы для проведения устного опроса Тестовые задания Реферативные работы	Вопросы на экзамене

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примеры тем для проведения лекции-дискуссии.

Лекция-дискуссия № 1. Тема: «Требования к персоналу предприятий питания»:

1. Требования к персоналу предприятий питания.

2. Правила профессионального этикета и принципов организации труда обслуживающего персонала

Пример вопросов для устного опроса к занятиям лекционного типа:

Лекция № 1. Тема «Технологии обслуживания питанием»:

1. Современное технологии, средства обслуживания, формы и методы предоставления услуг питания на предприятиях различных типов.
2. Информационное обеспечение для организации питания. Меню.
3. Прогрессивные технологии обслуживания.
4. Организация обслуживания в местах массового отдыха.
5. Организация выездного ресторанного обслуживания.

Пример материала для проверки знаний умений, навыков и опыта деятельности студента на занятиях семинарского типа:

Примеры заданий для выполнения практических заданий.

Тема практического задания №1: «Технологии обслуживания питанием».

Студент должен выполнить задание, знать содержание и уметь объяснить использование нормативных документов, которыми руководствуется при его выполнении.

Практическое задание №2. Мерчендайзинг – деятельность предприятия по стимулированию сбыта продукции и услуг

1. Правила эстетического оформления блюд и коктейлей.
2. Практика организации шоу в процессе приготовления и подачи блюд в зале предприятия питания (китчен-шоу).
3. Агитация в зале. Элементы суггестивного сервиса.
4. Методика убеждающей продажи. Предложение гостям для выбора альтернативных видов продукции.
5. Рекламное продвижение ресторана на рынок.
6. Правила презентации вин.

Форма представления: запись в тетради, устный ответ (возможно презентация), защита позиций своего сообщения.

Примеры тем для проведения семинаров-дискуссий.

Семинар-дискуссия №1. Тема: «Организация услуг питания в различных видах транспорта».

Вопросы для обсуждения:

1. Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров.
 2. Организация услуг питания в железнодорожных ресторанах.
 3. Организация питания пассажиров в морских портах, на морских и речных судах.
- Организация питания пассажиров авиатранспорта.

Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Основные понятия, термины и определения в области организации услуг питания.
2. Правила предоставления услуг питания на территории РФ.
3. Принципы деления предприятий общественного питания на различные типы и классы.
4. Современное технологии, средства обслуживания, формы и методы предоставления услуг питания на предприятиях различных типов.

5. Информационное обеспечение для организации питания. Меню.
6. Прогрессивные технологии обслуживания.
7. Организация обслуживания в местах массового отдыха.
8. Организация выездного ресторанного обслуживания.
9. Порядок организации предоставления различных услуг предприятием питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания.
10. Порядок заключения договоров с туроператором на организацию питания туристов.
11. Порядок включения услуг питания в программу туристско-экскурсионного обслуживания.
12. Правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг питания в ходе туристско-экскурсионного обслуживания.
13. Организация обслуживания иностранных туристов.
14. Организация питания в санаториях. Организация лечебного и диетического питания.
15. Организация питания туристов в походах. Одно- и многодневные походы.
16. Особенности организации питания туристов в традициях национальных кухонь стран мира.
17. Организация услуг питания автотуристов и автопассажиров.
18. Организация услуг питания в железнодорожных ресторанах.
19. Организация питания пассажиров в морских портах, на морских и речных судах.
20. Организация питания пассажиров авиатранспорта.
21. Требования к персоналу предприятий питания.
22. Правила профессионального этикета и принципов организации труда обслуживающего персонала.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания по экзамену
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

– при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;

– при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;

– при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

5. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

5.1. Учебная литература

1. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 320 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5- 9776-0199-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/232724>.

2. Главчева С.И., Коваленко Е.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Н., 2011. [Электронный ресурс]: учебное пособ. – Электрон. дан. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=229006&sr=1.

3. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: ИНФРА-М: Магистр, 2013. (в библиотеке КубГУ 40 экз.).

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Кнорус, 2013. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>.

5. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Юрайт, 2017. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – <https://biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>.

5.2. Периодическая литература

1. Базы данных компании «Ист Вью» <http://dlib.eastview.com>

2. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU <https://grebennikon.ru/>

5.3. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://urait.ru/>
2. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru
3. ЭБС «BOOK.ru» <https://www.book.ru>
4. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
5. ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Профессиональные базы данных:

1. Web of Science (WoS) <http://webofscience.com/>
2. Scopus <http://www.scopus.com/>
3. ScienceDirect www.sciencedirect.com
4. Журналы издательства Wiley <https://onlinelibrary.wiley.com/>
5. Научная электронная библиотека (НЭБ) <http://www.elibrary.ru/>
6. Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН <http://archive.neicon.ru>
7. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) <https://rusneb.ru/>
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина <https://www.prilib.ru/>
9. Электронная коллекция Оксфордского Российского Фонда <https://ebookcentral.proquest.com/lib/kubanstate/home.action>
10. Springer Journals <https://link.springer.com/>
11. Nature Journals <https://www.nature.com/siteindex/index.html>
12. Springer Nature Protocols and Methods <https://experiments.springernature.com/sources/springer-protocols>
13. Springer Materials <http://materials.springer.com/>
14. zbMath <https://zbmath.org/>
15. Nano Database <https://nano.nature.com/>
16. Springer eBooks: <https://link.springer.com/>
17. "Лекториум ТВ" <http://www.lektorium.tv/>
18. Университетская информационная система РОССИЯ <http://uisrussia.msu.ru>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

Ресурсы свободного доступа:

1. Американская патентная база данных <http://www.uspto.gov/patft/>
2. Полные тексты канадских диссертаций <http://www.nlc-bnc.ca/thesescanada/>
3. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>);
4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://www.minobrnauki.gov.ru/>;
5. Федеральный портал "Российское образование" <http://www.edu.ru/>;
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" <http://window.edu.ru/>;
7. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/> .
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);
9. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" <https://pushkininstitute.ru/>;
10. Справочно-информационный портал "Русский язык" <http://gramota.ru/>;
11. Служба тематических толковых словарей <http://www.glossary.ru/>;
12. Словари и энциклопедии <http://dic.academic.ru/>;

13. Образовательный портал "Учеба" <http://www.uceba.com/>;
14. Законопроект "Об образовании в Российской Федерации". Вопросы и ответы http://xn--273--84d1f.xn--p1ai/voprosy_i_otvety

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы КубГУ:

1. Среда модульного динамического обучения <http://moodle.kubsu.ru>
2. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций <http://mschool.kubsu.ru/>
3. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий <http://mschool.kubsu.ru>;
4. Электронный архив документов КубГУ <http://docspace.kubsu.ru/>
5. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" <http://icdau.kubsu.ru/>

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по проведению устного опроса.

Каждое семинарское занятие по соответствующей тематике теоретического курса состоит из вопросов для подготовки, на основе которых проводится устный опрос каждого студента. Также после изучения каждого раздела студенты для закрепления проеденного материала решают тесты и делают реферативные работы по дополнительным материалам курса.

Преподаватель заранее объявляет вопросы, которые будут рассматриваться на семинарском занятии. Студент должен внимательно ознакомиться с материалом, используя предложенные преподавателем источники литературы и собственные информационные ресурсы. Студент при подготовке к семинару может консультироваться с преподавателем и получать от него наводящие разъяснения. После окончания устного опроса студентам выставляются оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, если вопросы раскрыты, изложены логично, без существенных ошибок, показано умение работать с картографическим материалом, продемонстрировано усвоение ранее изученных вопросов. Допускаются незначительные ошибки;

– оценка «не зачтено» выставляется, если не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не умение работать с картографическим материалом.

Методические рекомендации по проведению лекции-дискуссии.

Лекция-дискуссия – это активный метод, позволяющий научиться отстаивать свое мнение и слушать других. Дискуссия рождает мысль, активизирует мышление, а в учебной дискуссии к тому же обеспечивает сознательное усвоение учебного материала как продукта мыслительной его проработки.

Метод дискуссии используется в групповых формах занятий. На лекции дискуссионный вопрос, вызвавший сразу несколько разных ответов из аудитории, не приведя к выбору окончательного, наиболее правильного из них, создает атмосферу коллективного размышления и готовности слушать преподавателя, отвечающего на этот дискуссионный вопрос.

Критерии оценки качества лекции-дискуссии:

При анализе качества лекции-дискуссии проводится оценка результативности лекции по следующему набору критериев:

- степень реализации плана лекции;
- информационно-познавательная ценность лекции;
- воспитательное воздействие лекции.

Методические рекомендации по проведению семинарских занятий

Каждое семинарское занятие по соответствующей тематике теоретического курса состоит из вопросов для подготовки и обсуждения.

Преподаватель заранее объявляет тему, которая будет изучаться на практическом занятии. Студент должен внимательно ознакомиться с данной темой, освоить основные понятия и термины, а также продумать ответы на поставленные преподавателем вопросы. Целесообразно иметь отдельную тетрадь для выполнения заданий, качество которых оценивается преподавателем наряду с устными выступлениями.

При подготовке к занятию студенты в первую очередь должны использовать материал лекций и соответствующих литературных источников.

На занятии с помощью контрольных вопросов преподаватель проверяет подготовку к нему студентов и оценивает уровень знаний. Далее преподаватель организует обсуждение поставленных проблем. При необходимости совместными усилиями группы студентов и преподавателя может быть подробно проанализирован стандарт и найдены пути его выполнения. Студенту также разрешается консультироваться с преподавателем и по другим вопросам и получать от него наводящие разъяснения. После окончания занятия студентам выставляются оценки за работу на занятии. По каждой теме занятий, предусмотрены письменные и устные ответы на вопросы преподавателя.

Критерии оценки выполнения заданий:

Оценка «*отлично*» ставится в том случае, если студент:

- правильно понимает сущность вопроса, дает точное определение и истолкование основных понятий;
- строит ответ по собственному плану, сопровождает ответ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации;
- может установить связь между изучаемым материалом и материалом, усвоенным ранее при изучении других дисциплин.

Оценка «*хорошо*» ставится, если:

- ответ студента удовлетворяет основным требованиям к ответу на оценку 5, но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других дисциплин;
- студент допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью преподавателя.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если студент:

- правильно понимает сущность вопроса, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
- допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если студент:

- не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки 3.
- не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

Методические рекомендации по проведению семинара-дискуссии.

Семинар-дискуссия – диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса. На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы учебной

дисциплины. Каждый из участников дискуссии должен: научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу; активно отстаивать свою точку зрения; аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию.

Условие развертывания продуктивной дискуссии – личные знания, которые приобретают студенты на лекциях и самостоятельной работе. Частью семинара-дискуссии могут быть элементы «мозгового штурма», «деловой игры».

Особая роль в семинаре отводится педагогу. Он должен: определить круг проблем и вопросов, подлежащих обсуждению; подобрать основную и дополнительную литературу по теме семинара для докладчиков и выступающих; распределять формы участия и функции студента в коллективной работе; готовить студентов к выбранному ролевому участию; подводить общий итог дискуссии.

Критерии оценки качества семинара-дискуссии:

1. Целенаправленность – постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности.

2. Планирование – выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами, наличие новинок в списке литературы.

3. Организация семинара – умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, наполненность учебного времени обсуждения проблем, поведение самого педагога.

4. Стиль проведения семинара – оживленный, с постановкой острых вопросов, возникающей дискуссией или вялый, не возбуждающий ни мыслей, ни интереса.

5. Отношение «педагог-студент» – уважительные, в меру требовательные, равнодушные, безразличные.

6. Управление группой – быстрый контакт со студентами, уверенное поведение в группе. Разумное и справедливое взаимодействие со студентами или наоборот, повышенный тон, опора в работе на лидеров. Оставляя пассивными других студентов. Замечания педагогу – квалифицированные, обобщающие или нет замечаний. Студенты ведут записи на семинарах – регулярно, редко, не ведут.

Методика выполнения реферативных работ.

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю, доношу, излагаю). Реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы и других источников по определенной теме. Объем реферата 7 – 15 листов, время, отводимое на написание работы – от 1 недели до месяца. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких (не менее 3) источников литературы (монографий, научных статей, учебников и т.д.) по определённой теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам.

Реферативная работа состоит из следующих частей: *введение; основная часть; заключение; список использованных источников; приложения.*

Во *введении* обосновывается актуальность выбранной темы исследования, характеризуется ее научное и практическое значение, формируются цели и задачи работы, определяется объект, предмет и методы исследования, источники информации для выполнения работы. Основная часть работы выполняется на основе изучения имеющейся отечественной и зарубежной научной и специальной литературы по исследуемой теме, интернет – источников.

Основное внимание в *основной части* должно быть уделено критическому обзору существующих точек зрения по предмету исследования и обоснованной аргументации собственной позиции и взглядов автора реферата на решение проблемы.

В *заключении* отражаются основные результаты выполненной работы, выводы, и рекомендации, и предложения по их практическому использованию.

В *приложении* помещаются по необходимости иллюстрированные материалы, имеющие вспомогательное значение (таблицы, схемы, диаграммы и т.п.).

Критерии оценки рефератов:

Оценка *«отлично»* ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка *«хорошо»* ставится, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка *«не удовлетворительно»* ставится, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, или реферат не представлен.

Методические рекомендации по подготовке и сдаче экзамена

Итоговым контролем уровня усвоения материала студентами является экзамен. Экзамен проводится по билетам, содержащим по 2 вопроса из материала изученного курса.

Для эффективной подготовки к экзамену процесс изучения материала курса предполагает достаточно интенсивную работу не только на лекциях, но и с различными текстами, нормативными документами и информационными ресурсами.

Особое внимание надо обратить на то, что подготовка к экзамену требует обращения не только к учебникам, но и к информации, содержащейся в СМИ, а также в Интернете. В разделе «Литература» приведен список книг, учебников, периодических изданий и ресурсов Интернета, которые могут оказаться полезными при изучении курса.

Критерии оценки экзамена

Оценка *«отлично»* ставится студенту, ответ которого содержит

- глубокое знание материала курса;
 - знание концептуально-понятийного аппарата всего курса;
 - знание литературы по курсу.
- Оценка *«хорошо»* ставится студенту, ответ которого:
- демонстрирует знания материала по программе;
 - содержит в целом правильное, но не всегда точное и аргументированное изложение материала.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится студенту, ответ которого:

- содержит поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса;
- не точен и имеются затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса;

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится студенту, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, допустившему принципиальные ошибки при изложении материала, а также не давшему ответа на вопрос.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

- при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;
- при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;
- при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

7. Материально-техническое обеспечение по дисциплине (модулю)

№	Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Лекционные аудитории (И207, И211, И218, И219) оснащены необходимыми техническими средствами обучения: компьютером, стереосистемой, интерактивной трибуной, мультимедийным проектором и соответствующим программным обеспечением (ПО) (Windows Media Player, Microsoft Office 2010), с выходом в Интернет. Все аудитории оснащены учебными досками, комплектом учебной мебели	Microsoft Office Professional Plus №73–АЭФ/223-ФЗ/2018 Соглашение Microsoft ESS 72569510
2	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (И200, И201, И205, И208) оснащены учебной доской, проектором, экраном	Microsoft Office Professional Plus №73–АЭФ/223-ФЗ/2018 Соглашение Microsoft ESS 72569510

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование помещений для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность помещений для самостоятельной работы обучающихся	Перечень лицензионного программного обеспечения
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (читальный зал Научной библиотеки)	Мебель: учебная мебель Комплект специализированной мебели: компьютерные столы Оборудование: компьютерная техника с подключением к информационно-коммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации, веб-камеры, коммуникационное оборудование, обеспечивающее доступ к сети интернет (проводное соединение и беспроводное соединение по технологии Wi-Fi)	Microsoft Office Professional Plus №73–АЭФ/223-ФЗ/2018 Соглашение Microsoft ESS 72569510
Помещение для самостоятельной работы обучающихся	Мебель: учебная мебель Комплект специализированной мебели: компьютерные столы Оборудование: компьютерная техника с подключением к информационно-коммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации, веб-камеры, коммуникационное оборудование, обеспечивающее доступ к сети интернет (проводное соединение и беспроводное соединение по технологии Wi-Fi)	Microsoft Office Professional Plus №73–АЭФ/223-ФЗ/2018 Соглашение Microsoft ESS 72569510