

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет «Торгово-технологический»

Кафедра «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов


«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.16 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ

Направление подготовки **43.03.02 Туризм**

Направленность (профиль) **Технология и организация
туроператорских и турагентских услуг**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Курс обучения **3(5)**

Семестр **6(9)**

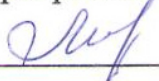
Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик – 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.03 «Технология и организация услуг питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент


 Л.Ж.Ширитова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой

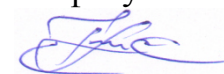
д.т.н., профессор

 А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией Торгово-технологического факультета
Протокол от «23» мая 2025 г. №10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент

 Т.Х.Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки

 И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование знаний в области организации общественного питания на предприятиях сферы гостеприимства в условиях существования предприятий различных форм хозяйствования и собственности.

Задачами дисциплины являются изучение:

- структуры службы питания и её роли в гостиничных предприятиях;
- типов и характеристик предприятий питания при гостиницах и туристических комплексах;
- организации производственно-технологической деятельности службы питания в гостиницах и туристических комплексах;
- организации питания и обслуживания туристов с учётом их национальных особенностей, традиций и культуры питания;
- особенностей обслуживания в предприятиях питания индустрии гостеприимства.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения	ИД-4 _{ПК-2} Участвует в разработке текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов, изучает обслуживаемые направления и объемы оказываемых услуг.	Знать: Структуру, виды и типы производства предприятий питания туристской индустрии. Особенности организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии. Уметь: Использовать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии. Владеть: Организацией питания и обслуживания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания туристской индустрии.
		ИД-5 _{ПК-2} Контролирует деятельность туристской организации, регулирует спорные и конфликтные ситуации в трудовом коллективе, а также с потребителями услуг.	Знать: Основы организации и планирования деятельности предприятий питания туристской индустрии. Методы принятия управленческих решений. Уметь: Рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятия туристской организации, в соответствии с требованиями потребителя.

			Владеть: Методами анализа и оценки результативности деятельности предприятия питания туристской индустрии. Практическими навыками разработки самостоятельных управленческих решений с учётом основных направлений социальной политики государства.
ПК-7	Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации	ИД-2 _{ПК-7} Организует ведение переговоров с туристами, согласование условий договора по реализации туристского продукта, оказанию туристских услуг.	<p>Знать: Классические и инновационные технологии услуг питания в туристской деятельности. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях туристской индустрии. Особенности обслуживания туристов.</p> <p>Уметь: Осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания в туристской деятельности. Обеспечивать эффективную работу услуг питания в туристской деятельности, учитывая инновационные технологии.</p> <p>Владеть: Методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Практическими навыками организации обслуживания потребителей в процессе оказания туристских услуг.</p>

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология и организация услуг питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 43.03.02 Туризм, направленность (профиль) «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачётных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	6	9
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,64/59	0,56/20
лекции	18(4)*	8(2)*
практические занятия	36(8)*	10(2)*
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачёт	1	1
2. Самостоятельная работа в том числе (час):	1,36/49	2,44/88
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	44	83

подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоёмкость з.е./час	3/108	3/108

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведённого на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Практ. занятия	Сам.
1	Характеристика гостиничного хозяйства	2	4	4
2	Классификация и характеристика предприятий питания гостиничного комплекса	4	8	12
3	Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах	4(2)*	12(4)*	14
4	Организация питания пассажиров различных видов транспорта	4	6	8
5	Организация обслуживания и питания иностранных туристов	4(2)*	6(4)*	6
Итого по дисциплине		18(4)*	36(8)*	44

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведённых на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		Лекции	Практ. занятия	Сам.
1	Характеристика гостиничного хозяйства	1	2	4
2	Классификация и характеристика предприятий питания гостиничного комплекса	2	2	21
3	Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах	2(1)*	2(2)*	28
4	Организация питания пассажиров различных видов транспорта	1	2	20
5	Организация обслуживания и питания иностранных туристов	2(1)*	2	10
Итого по дисциплине		8(2)*	10(2)*	83

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер, тема и содержание лекции	Трудоёмкость час.	
			очно	заочно
1.	Характеристика гостиничного хозяйства	ЛЕКЦИЯ №1. Нормативные документы, термины и определения в области гостиничного хозяйства. Классификация средств раз-	2	1

		мещения туристов. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения		
2.	Классификация и характеристика предприятий питания гостиничного комплекса	ЛЕКЦИЯ №2. Служба питания, её роль в гостиничном предприятии. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов. ЛЕКЦИЯ №3. Критерии классификации предприятий общественного питания туристской индустрии. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах.	2 2	0,5 0,5
3.	Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах	ЛЕКЦИЯ №4. Организация питания в гостиницах. Условия питания и методы обслуживания. Виды сервиса. ЛЕКЦИЯ №5. Характеристика и особенности составления меню. Организация диетического питания в гостиничных комплексах. Основные формы организации питания в туристических комплексах для молодёжи.	2(2)* 2	1(1)* 1
4.	Организация питания пассажиров различных видов транспорта	ЛЕКЦИЯ №6. Обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта. Обслуживания пассажиров автомобильного транспорта. ЛЕКЦИЯ №7. Обслуживания пассажиров водного транспорта. Обслуживания пассажиров воздушного транспорта.	2 2	1 1
5.	Организация обслуживания и питания иностранных туристов	ЛЕКЦИЯ №8. Виды туризма и классы обслуживания. Требования к предприятиям общественного питания для обслуживания иностранных туристов. ЛЕКЦИЯ №9. Характеристика документов для обслуживания иностранных туристов. Обслуживание в ресторанах и кафе. Особенности питания иностранных туристов.	2(2)* 2	1(1)* 1
Итого			18(4)*	8(2)*

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практических занятий	Трудоёмкость час.	
			очно	заочно
1.	Характеристика гостиничного хозяйства	Практ. занятие №1. История развития гостиничной индустрии в России. Практ. занятие №2. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения. Практ. занятие №3. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения.	2 2 2	0,5 0,5 0,5
2.	Классификация и характеристика предприятий питания гостиничного комплекса	Практ. занятие №4. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов. Практ. занятие №5. Критерии классификации предприятий общественного питания туристской индустрии	2 2	0,5 0,5

3.	Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах	Практ. занятие №6. Условия питания и методы обслуживания.	2(2)*	0,5
		Практ. занятие №7. Условия питания и методы обслуживания.	2(2)*	0,5
		Практ. занятие №8. Виды сервиса.	2	0,5
		Практ. занятие №9. Виды сервиса.	2	0,5
		Практ. занятие №10. Характеристика и особенности составления меню.	2	0,5
4.	Организация питания пассажиров различных видов транспорта	Практ. занятие №11. Характеристика и особенности составления меню.	2	0,5
		Практ. занятие №12. Организация питания туристов. Обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.	2	0,5
		Практ. занятие №13. Обслуживания пассажиров автомобильного транспорта. Обслуживания пассажиров водного транспорта.	2	0,5
		Практ. занятие №14. Обслуживания пассажиров воздушного транспорта.	2	0,5
5.	Организация обслуживания и питания иностранных туристов	Практ. занятие №15. Требования к предприятиям общественного питания для обслуживания иностранных туристов.	2	0,5
		Практ. занятие №16. Характеристика документов для обслуживания иностранных туристов.	2(2)*	0,5
		Практ. занятие №17. Особенности питания иностранных туристов.	2(2)*	1(1)*
		Практ. занятие №18. Особенности питания иностранных туристов.	2	1(1)*
Итого			36(8)*	10(2)*

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология и организация услуг питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 49(88) часов, из них 44(83) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к практическим занятиям, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических занятий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5ч. по очной форме и по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачётам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объём часов очно (заочно)	*Перечень учебно-методического обеспечения	Форма контроля
1.	1*. История развития индустрии гостеприимства. Роль и место общественного питания в индустрии сервиса. 2*. Общее понятие сервиса и услуги. Составные элементы сферы услуг. Типы предприятий сервисного бизнеса. 3*. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса, Инновация услуги на предприятиях питания.	4 (4)	[1-4], [5, 6,8]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2.	1*. Критерии классификации предприятий питания туристской индустрии. 2*. Классификации гостиничных баров, их назначение. Ассортимент предлагаемой продукции. 3*. Особенности планировочных решений блока питания при гостиничных комплексах.	12(21)	[[1-4], [5,6,8]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3.	1*. Требования к предприятиям питания различных типов и классов в рамках сервиса. 2*. Понятия в области стандартизации и сертификации услуг на предприятиях питания в гостинице. 3*. Встреча и размещение гостей, приём заказа. Досервировка стола в соответствии с заказом. 4*. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания. Общественное питание типа «кейтеринг». 5*. Особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков. 6*. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых блюд, горячих и холодных напитков. Расчёт с потребителями.	14(28)	[1-4], [5-9]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4.	1*. Особенности питания авиапассажиров. 2*. Организация питания пассажи-	8(20)	[2, 4, 6, 8]	Подготовка к балльно-рейтинговым кон-

	ров автотранспорта.			трольным меро- приятиям и к сда- че зачета
5.	1*. Характеристика документов для обслуживания. 2*. Гастрономические особенности питания разных народов. 3*. Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов.	6(10)	[1-4], [5-9]	Подготовка к балльно- рейтинговым кон- трольным меро- приятиям и к сда- че зачета
6.	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)	[1-4], [5-9] Конспект лекций	Сдача зачета
Итого		49(88)		

* перечень учебно-методического обеспечения приведён в разделе 8

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ моду- ля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Характеристика гостиничного хозяйства	ПК-2, ПК-7	1-ый рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты, контрольные работы) подготовка к практическим занятиям)
	Классификация и характеристика предприятий питания гостиничного комплекса		
2.	Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах	ПК-2, ПК-7	2-ой рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты, контрольные работы) подготовка к практическим занятиям)
	Организация питания пассажиров различных видов транспорта		
3.	Организация обслуживания и питания иностранных туристов	ПК-2, ПК-7	3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты, контрольные работы) подготовка к практическим занятиям)

6.2 Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний

и формирования умений и навыков а также освоения профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний обучающихся осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за активное участие на семинарских и практических занятиях);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется два блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются индикаторы достижения компетенции при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания руководствуемся следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту зачет «автоматом» (при 55 и более баллов).

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Технология и организация услуг питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-2 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения.

ПК-7 Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации.

В процессе освоения образовательной программы компетенций ПК-2, ПК-7 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Туризм»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-2	Б1.О.11 Экономика в туризме	2
	Б1.В.07 Стандартизация и сертификация в туристской индустрии	3
	Б1.В.06 Планирование и анализ деятельности	4
	Б1.В.11 Принятие управленческих решений в туризме	5
	Б1.О.16 Бухгалтерский и финансовый учет в туризме Б1.В.16 Технология и организация услуг питания Б1.В.ДВ.03.01 Бизнес планирование гостиничных услуг Б1.В.ДВ.03.02 Поведение потребителя	6
	Б2.О.05(П) Производственная практика, организационная-управленческая	7
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-7	Б1.О.07 Деловые коммуникации и культура речи Б1.О.15 Психология в туристской деятельности	1
	1.В.13 Сервисная деятельность	3
	Б1.В.08 Технология, организация и управление качеством гостиничных услуг Б2.О.03(П) Производственная практика, проектно-технологическая	4
	Б1.В.15 Страхование в туризме Б1.В.ДВ.01.01 Технологии продаж Б1.В.ДВ.01.02 Организация службы безопасности	5
	Б1.В.14 Технология и организация выездного туризма Б1.В.16 Технология и организация услуг питания Б2.О.04(П) Производственная практика, сервисная	6
	Б1.В.03 Технология и организация внутреннего туризма	7
	Б1.В.18 Организация обслуживания в туристской индустрии Б2.О.07 (Пд) Производственная практика, преддипломная Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	8

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

7.2.Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми

формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация - зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить его «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Индикаторы достижения компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-4 _{ПК-2} Участствует в разработке текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов, изучает обслуживаемые направления и объемы оказываемых услуг (бэап)	Знать: Структуру, виды и типы производства предприятий питания туристской индустрии. Особенности организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии.	Не знает структуру, виды и типы производства предприятий питания туристской индустрии. Особенности организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии.	Частично знаком со структурой, видами и типами производства предприятий питания туристской индустрии. С особенностями организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. С действующей нормативной, технической, технологической документацией на предприятиях питания туристской индустрии.	Знает на достаточно высоком уровне структуру, виды и типы производства предприятий питания туристской индустрии. Особенности организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии.	На высоком уровне знает структуру, виды и типы производства предприятий питания туристской индустрии. Особенности организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Действующую нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	Уметь: Использо-	Не умеет ис-	Не в полной	На достаточно	На высоком

	вать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии	пользовать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии.	мере умеет использовать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии.	высоком уровне умеет использовать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии.	уровне умеет использовать и применять на практике нормативную, техническую, технологическую документацию на предприятии питания туристской индустрии.
	Владеть: Организацией питания и обслуживания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Практическими навыками разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания туристской индустрии	Не владеет практическими навыками организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания туристской индустрии.	Не в полной мере владеет практическими навыками организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания туристской индустрии.	Владеет практическими навыками организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания туристской индустрии.	В полной мере владеет практическими навыками организации питания туристов различных национальных, конфессиональных и возрастных групп. Разработки нормативной и технологической документации для предприятий питания туристской индустрии.
ИД-5 _{ПК-2} Контролирует деятельность туристской организации, регулирует спорные и конфликтные ситуации в трудовом коллективе, а также с потребителями услуг. (бэтап)	Знать: Основы организации и планирования деятельности предприятий питания туристской индустрии. Методы принятия управленческих решений.	Не знает основы организации и планирования деятельности предприятий питания туристской индустрии. Методы принятия управленческих решений.	Частично знает основы организации и планирования деятельности предприятий питания туристской индустрии. Методы принятия управленческих решений.	Знает на достаточно высоком уровне основы организации и планирования деятельности предприятий питания туристской индустрии. Методы принятия управленческих решений.	В полной мере знает основы организации и планирования деятельности предприятий питания туристской индустрии. Методы принятия управленческих решений.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	Уметь: Рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятия туристской организации, в соответствии с требованиями потребителя.	Не умеет рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятия туристской организации, в соответствии с требованиями потребителя	Частично умеет рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятия туристской организации, в соответствии с требованиями потребителя	Хорошо умеет рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятия туристской организации, в соответствии с требованиями потребителя	В полной мере может рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятия туристской организации, в соответствии с требованиями потребителя
	Владеть: Методами анализа и оценки результативности деятельности предприятия питания туристской индустрии. Практическими навыками разработки самостоятельных управленческих решений с учётом основных направлений социальной политики государства.	Не владеет методами анализа и оценки результативности деятельности предприятия питания туристской индустрии. Практическими навыками разработки самостоятельных управленческих решений с учётом основных направлений социальной политики государства.	Не в полной мере владеет методами анализа и оценки результативности деятельности предприятия питания туристской индустрии. Практическими навыками разработки самостоятельных управленческих решений с учётом основных направлений социальной политики государства	Владеет методами анализа и оценки результативности деятельности предприятия питания туристской индустрии. Практическими навыками разработки самостоятельных управленческих решений с учётом основных направлений социальной политики государства	В полной мере владеет методами анализа и оценки результативности деятельности предприятия питания туристской индустрии. Практическими навыками разработки самостоятельных управленческих решений с учётом основных направлений социальной политики государства
ИД-2 _{ПК-7} Организует ведение переговоров с туристами, согласование условий договора по реализации туристского продукта, оказанию туристских услуг (бэтап)	Знать: Классические и инновационные технологии услуг питания в туристской деятельности. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях туристской индустрии. Особенности обслуживания туристов	Не знает классические и инновационные технологии услуг питания в туристской деятельности. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях туристской индустрии. Особенности обслуживания туристов	Частично знает классические и инновационные технологии услуг питания в туристской деятельности. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях туристской индустрии. Особенности обслуживания туристов	Достаточно владеет знаниями классических и инновационных технологий услуг питания в туристской деятельности. Методов и форм обслуживания потребителей на предприятиях туристской индустрии. Особенности обслуживания туристов	На высоком уровне знает классические и инновационные технологии услуг питания в туристской деятельности. Методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях туристской индустрии. Особенности обслуживания туристов

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	Уметь: Осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания в туристской деятельности. Обеспечивать эффективную работу услуг питания в туристской деятельности, учитывая инновационные технологии	Не умеет осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания в туристской деятельности. Обеспечивать эффективную работу услуг питания в туристской деятельности, учитывая инновационные технологии	Частично умеет осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания в туристской деятельности. Обеспечивать эффективную работу услуг питания в туристской деятельности, учитывая инновационные технологии	Хорошо умеет осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания в туристской деятельности. Обеспечивать эффективную работу услуг питания в туристской деятельности, учитывая инновационные технологии	В полной мере умеет осуществлять координацию деятельности подразделений предприятия питания в туристской деятельности. Обеспечивать эффективную работу услуг питания в туристской деятельности, учитывая инновационные технологии
	Владеть: Методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Практическими навыками организации обслуживания потребителей в процессе оказания туристских услуг	Не владеет методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Практическими навыками организации обслуживания потребителей в процессе оказания туристских услуг	Не в полной мере владеет методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Практическими навыками организации обслуживания потребителей в процессе оказания туристских услуг	Владеет на хорошем уровне методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Практическими навыками организации обслуживания потребителей в процессе оказания туристских услуг	Владеет на высоком уровне методами координации деятельности подразделений предприятий питания. Практическими навыками организации обслуживания потребителей в процессе оказания туристских услуг

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к зачёту, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачёту. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачёте студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее **30** баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «зачтено»	85-100	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 «зачтено»	70-84	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 «зачтено»	60-69	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 «не зачтено»	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки Результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-4пк-2, ИД-5пк-2, ИД-2пк-7 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

1- ый рейтинг контроль

1. Какие документы свидетельствуют, что древними египтянами совершались далекие путешествия?

- а) архивы
- б) папирусы
- в) памятники
- г) археологические
- д) исторические

2. Сеть постоянных дворов была создана на территории:

- а) Ближнего Востока
- б) Римской империи
- в) Закавказья
- г) Азии

3. Вдоль торговых путей создавались специальные пункты размещения:

- а) караван-сарай
- б) таверны
- в) постоянные дворы
- г) чайные

4. На развитие предприятий гостеприимства в средние века огромное влияние оказали:

- а) зарождение кулинарного искусства
- б) религиозные традиции

в) развитие торговых связей

5. Гостиные дворы в русских городах во времена средневековья отличались от постоянных тем, что:

- а) в гостинных дворах предоставлялся только ночлег;
- б) помимо размещения и питания здесь имелись возможности для совершения коммерческих операций;
- в) помимо размещения и питания здесь имелись возможности для совершения экскурсий

6. Во времена средневековья, сдерживающим развитие частных предприятий размещения было:

- а) отсутствием услуг питания
- б) предоставлении монастырями бесплатных услуг путешественникам
- в) отсутствием торговых связей

7. Развитию частных постоянных дворов и таверн в Англии в период позднего Средневековья способствовало:

- а) развитие торговых связей
- б) секуляризация монастырей
- в) зарождение кулинарного искусства
- г) появление возможности для совершения коммерческих операций

8. В XVI веке были открыты новые заведения, которые послужили прообразами современных кафе:

- а) чайные
- б) таверны
- в) постоянные дворы
- г) кофейни

9. Где был построен первый мотель?

- а) в Европе
- б) в Америке
- в) на Ближнем Востоке
- г) в Австралии

10. Постояльные дворы на Руси появились:

- а) в период средневековья
- б) древний период
- в) в XVII веке
- г) в Новое время

11. Религиозный туризм...:

- а) этот вид туризма состоит в организации путешествий для сотрудников туристических фирм для отдыха и развлечения с целью поощрения их профессионального усердия и усиления мотиваций
- б) имеет определенную направленную мотивацию и связан с культурными и культурными целями
- в) знакомит туриста с культурными ценностями, расширяет его культурный кругозор, при этом турист получает знания, соотносясь с собственными культурными запросами собственному выбору

12. Сельский туризм или движение «отдыхаем дома»...

а) прежде всего, это – паломничество, то есть посещение Святых мест для поклонения религиозным реликвиям, святыням и для отправления обрядов;

б) эта деятельность сопряжена с пешими экскурсиями по природным объектам, изучением флоры и фауны, занятиями речным спортом, путешествиями по горам и озерам, с организацией курсов национальной кухни и др. Проживание при таком туризме осуществляется в загородных домах, которые приспособлены для этих целей: имеется кухня, столовая и другие услуги

в) туризм, связанный с термальными и лечебными водами; известен с древнейших времен и настоящее время активно развивается

13. Бальнеологический туризм...

а) является традиционной формой туристской деятельности и; в этот вид туризма входят водный туризм, зимний спорт, охота и рыболовство, приключенческий спорт

б) вид туризма, как правило, связан с проведением в различных городах мира карнавалов, фестивалей, приуроченных к определенным датам, такой вид туризма имеет и второе название – городской туризм

в) туризм, связанный с термальными и лечебными водами; сущность такого туризма – состоит в употреблении минеральной воды и медико-оздоровительных процедурах, которые осуществляются под медицинским контролем

14. Событийный туризм...

а) вид туризма, как правило, связан с проведением в различных городах мира карнавалов, фестивалей, приуроченных к определенным датам;

б) этот вид туризма состоит в организации путешествий для сотрудников туристических фирм для отдыха и развлечения с целью усиления мотиваций

в) такой вид туризм можно условно разделить на две части: спорт и приключенческие путешествия.

15. Поощрительный туризм...

а) этот вид туризма состоит в организации путешествий для сотрудников туристических фирм для отдыха и развлечения с целью усиления мотиваций

б) прежде всего, это – паломничество, то есть посещение Святых мест для поклонения религиозным реликвиям, святыням и для отправления обрядов

в) этот вид туризма сопряжен с пешими экскурсиями по природным объектам, изучением флоры и фауны, занятиями речным спортом, путешествиями по горам и озерам, с организацией курсов национальной кухни и др. Проживание при таком туризме осуществляется в загородных домах, которые приспособлены для этих целей: имеется кухня, столовая и другие услуги

16. Турист – это

а) гражданин, посещающий страну (место) временного пребывания в оздоровительных, познавательных, профессионально-деловых, спортивных, религиозных и иных целях (без занятия оплачиваемой деятельностью) в период от 24 ч до 6 мес. подряд или осуществляющий не менее одной ночёвки

б) гражданин, проживающий в гостинице определенное время и пользующийся дополнительными услугами гостиничного комплекса

в) гражданин, пользующийся услугами гостиничных комплексов для удовлетворения потребности в проживании, питании и отдыхе

17. Что такое рекреация?

а) восстановление сил человека в нерабочее время

б) восстановление и развитие психических и физических сил человека в свободное время

в) восстановление и развитие психических и физических сил человека в свободное от работы и непреложных занятий время

18. В России высшим органом исполнительной власти, осуществляющим государственное управление и регулирование в сфере туризма, является:

а) Комитет по культуре и туризму Государственной Думы Федерального Собрания РФ;

б) Государственный комитет Российской Федерации по физической культуре, спорту и туризму.

19. К коллективным средствам размещения гостиничного типа не относятся:

а) клубы с проживанием;

б) кемпинги;

в) гостиницы;

г) пансионаты.

20. К специализированным средствам размещения не относятся:

а) дома охотника (рыбака);

б) конгресс-центры;

в) мотели;

г) ботели.

21. К индивидуальным средствам размещения не относятся:

а) квартиры;

б) коттеджи;

в) гостиницы;

г) дома.

22. Нормативные документы, определяющие правовые отношения в сфере туризма, разрабатывает:

а) Комитет по культуре и туризму Государственной Думы Федерального Собрания РФ;

б) Федеральное агентство по туризму.

23. Допустимое минимальное число номеров в гостиницах:

а) 25;

б) 10;

в) 15.

24. Апартамент-отель ориентирован на:

а) бизнесменов, участников конференций, индивидуальных туристов

б) бизнесменов или туристов, останавливающихся на длительный срок

в) широкий круг потребителя, без услуг питания

25. Курортная гостиница

а) обычно отдалена от города и располагается вблизи водоемов, в живописных местах

б) располагается в черте города

в) располагается в пределах города

26. Транзитные гостиницы обслуживают:

а) лиц, пребывающих в деловых поездках и командировках

б) любой контингент в условиях кратковременной остановки

в) туристов находящихся на семейном отдыхе

27. В гостиницах делового назначения в номерном фонде преобладают:

- а) одноместные номера
- б) двухместные номера
- в) трехместные номера
- г) пятиместные номера

28. В гостиницах для отдыха в номерном фонде преобладают:

- а) одноместные номера
- б) двухместные номера
- в) трехместные номера
- г) пятиместные номера

29. Гостиницы делового назначения расположены:

- а) вблизи административных, общественных и прочих центров городов без обязательного наличия озелененной территории для отдыха и спортивной деятельности;
- б) среди озелененных массивов, максимально удаленных от городских центров;
- в) располагается в пределах города

30. Гостиницы для отдыха расположены:

- а) вблизи административных, общественных и прочих центров городов без обязательного наличия озелененной территории для отдыха и спортивной деятельности;
- б) среди озелененных массивов, максимально удаленных от городских центров;
- в) располагается в пределах города.....

2 - ой рейтинг контроль

1. Услугами предприятий общественного питания, расположенных на вокзалах и станциях, пользуются преимущественно:

- а) отъезжающие пассажиры;
- б) прибывшие пассажиры;
- в) транзитные пассажиры.

2. Вагоны-рестораны работают:

- а) с 8 до 21 ч;
- б) с 9 до 22 ч;
- в) с 10 до 23 ч.

3. В туристических поездах дальнего следования имеется:

- а) один вагон-ресторан или вагон-кафе;
- б) два-три вагона-ресторана или вагона-кафе;
- в) три-четыре вагона-ресторана или вагона-кафе.

4. В вагонах-ресторанах поездов используют меню:

- а) дневного рациона;
- б) со свободным выбором блюд;
- в) банкетное;
- г) диетическое.

5. Питание, стоимость которого включена в тариф на проезд в поездах:

- а) гарантированное;
- б) а-ля карт;

в) разносная торговля.

6. Питание, выбираемое по карте меню в вагоне-ресторане:

- а) гарантированное;
- б) а-ля карт;
- в) разносная торговля.

7. Розничная торговля с тележек вагона-ресторана:

- а) гарантированное;
- б) а-ля карт;
- в) разносная торговля

8. В вагонах-люкс горячее питание:

- а) подают на фарфоровой посуде с фирменной эмблемой и с приборами из мельхиора
- б) подают на столовой посуде единого фирменного стиля с использованием столовых приборов из нержавеющей стали
- в) для подачи используют столовую посуду и приборы одноразового использования

9. В вагонах бизнес-класса горячее питание:

- а) подают на фарфоровой посуде с фирменной эмблемой и с приборами из мельхиора
- б) подают на столовой посуде единого фирменного стиля с использованием столовых приборов из нержавеющей стали
- в) для подачи используют столовую посуду и приборы одноразового использования

10. В вагонах эконом-класса горячее питание:

- а) подают на фарфоровой посуде с фирменной эмблемой и с приборами из мельхиора
- б) подают на столовой посуде единого фирменного стиля с использованием столовых приборов из нержавеющей стали
- в) для подачи используют столовую посуду и приборы одноразового использования

11. При составлении меню для вагона-ресторана в гарантированных рационах не должно быть:

- а) кисломолочных продуктов;
- б) изделий из рубленого мяса,
- в) рыбных блюд;
- г) субпродуктов.

12. Укажите основные критерии классификации типов питания на авиалайнерах:

- а) в зависимости от возраста пассажиров авиалайнера;
- б) в зависимости от технологии производства и изготовления;
- в) в зависимости от специфических особенностей и потребностей туристов.

13. Типы питания в зависимости от специфических особенностей и потребностей туристов (пассажиров авиалайнера):

- а) основное питание (стандартное меню);
- б) свободное питание;

- в) ограниченное питание;
- г) специальное питание – под запрос пассажира.

14. Питание пассажиров авиалайнера зависит от следующих факторов:

- а) из какой страны происходит вылет;
- б) дальности перелёта;
- в) класса комфортности авиаперелёта;
- г) от времени суток авиаперелёта;
- д) типа выбранной пассажиром авиакомпании.

15. Заказы на спецпитание для пассажиров авиалайнера принимаются не менее чем за:

- а) 6 часов до вылета
- в) сутки до вылета
- г) три дня до вылета

16. В России в рамках бортового питания пока не готовят только:

- а) вегетарианское питание
- б) детское питание
- в) кошерное питание
- г) мусульманское питание

17. Пассажирам авиалайнера эконом-класса предлагают:

- а) только горячие напитки
- б) два горячих блюда
- в) три горячих блюда

18. Пассажирам авиалайнера бизнес-класса предлагают:

- а) закуску, горячее блюдо, десерт
- б) два горячих блюда
- в) три горячих блюда

19. Пассажирам авиалайнера первого класса предлагают:

- а) закуску, горячее блюдо, десерт
- б) два горячих блюда
- в) три горячих блюда

20. Питание на корабле бывает:

- а) трёхразовое;
- б) круглосуточное;
- в) четырёхразовое;
- г) многоразовое.

21. Для обслуживания пассажиров на борту самолета используют:

- а) свободные рационы;
- б) скомплектованные рационы;
- в) ограниченные рационы

22. Двухразовое горячее питание предлагается авиапассажирам при рейсах продолжительностью:

- а) до 4 часов;
- б) более 4 часов;

в) более 6 часов.

23. Сколько смен питания в основных ресторанах предусмотрено в большинстве круизных компаний?

- а) одна смена;
- б) две смены;
- в) три смены.

24. Питание на борту корабля:

- а) входит в стоимость тура
- б) происходит за дополнительную плату
- в) входит в стоимость тура только завтрак

25. На многих лайнерах организуется гала-полночный буфет обычно в:

- а) первую ночь круиза
- б) предпоследнюю ночь круиза
- в) последнюю ночь круиза

26. Турист речного круиза получает питание на основании:

- а) купленного билета
- б) туристской книжки
- в) общей заявки

27. В курортных гостиницах организуется диетическое питание:

- а) для 50% проживающих;
- б) для 75% проживающих;
- в) для 100% проживающих.

3 - ий рейтинг контроль

1. При организации обслуживания групп иностранных туристов следует использовать

- а) бригадно-звеньевой метод обслуживания;
- б) обслуживание официантами;
- в) самообслуживание.

2. Метрдотель, официанты и бармены при обслуживании потребителей должны знать

- а) как минимум один из европейских языков;
- б) как минимум два языков;
- в) знание других языков необязательно.

4. Обеды и ужины отпускают иностранным туристам-индивидуалам за

- а) наличный расчет;
- б) по кредитным карточкам;
- в) по безналичному расчету.

5. Для питания туристов-индивидуалов выделяют

- а) отдельный зал;
- б) места в общем зале;
- в) места в баре.

6. Повторяемость рациона питания для туристских групп по безналичному расчёту допускается не раньше чем через:
- а) 7 дней;
 - б) 10 дней;
 - в) 14 дней.
7. Повторяемость блюд, включаемых в рацион питания для туристских групп по безналичному расчёту допускается не менее чем через:
- а) 10 дней;
 - б) 7 дней;
 - в) 4 дня.
8. На бланке туристской путёвки ТУР-1 указывается:
- а) вид питания;
 - б) услуги питания;
 - в) режим питания.
9. Услугу по перевозке туриста от места прибытия (аэропорт, ж/д вокзал и т.д.) до гостиницы называют:
- а) транзит;
 - б) экскурсия;
 - в) тур;
 - г) трансфер.
10. На предприятиях питания, обслуживающих группы иностранных туристов предоставляется:
- а) завтрак с 8⁰⁰ до 11⁰⁰ч, обед с 13⁰⁰ до 16⁰⁰ч, ужин с 18⁰⁰ до 21⁰⁰ч;
 - б) завтрак с 7⁰⁰ до 10⁰⁰ч, обед с 12⁰⁰ до 15⁰⁰ч, ужин с 17⁰⁰ до 20⁰⁰ч;
 - в) завтрак с 6³⁰ до 9³⁰ч, обед с 12³⁰ до 15³⁰ч, ужин с 16⁰⁰ до 21⁰⁰ч.
11. Детям от 2 до 12 лет, путешествующим в составе группы туристов, питание предоставляется по специальному меню со скидкой:
- а) 35%;
 - б) 20%;
 - в) 50%.
12. Питание, оплаченное туристом предполагает:
- а) включение в стоимость гостиничного номера или тура всех расходов на питание;
 - б) туристы сами себе готовят пищу;
 - в) туристы питаются в залах ресторанов, где установлен шведский стол.
13. Туристская путевка (формы ТУР-1) - это документ, устанавливающий право туриста на услуги, входящие в состав тура, и подтверждающий факт их оказания
- а) да;
 - б) нет
14. Ваучер – это документ, устанавливающий право туриста на услуги, входящие в состав тура, и подтверждающий факт их оказания
- а) да;
 - б) нет

15. К видам иностранного туризма относятся:

- а) обычный;
- б) необычный туризм;
- в) спортивный туризм;
- г) мотельный туризм.

16. Классы туристических документов:

- а) «люкс»;
- б) «внешний»;
- в) «второй»;
- г) «экстра».

17. Туристам, из какой страны не следует предлагать блюда из рубленого мяса?

- а) Англии;
- в) Болгарии;
- в) Германии;
- г) Италии.

18. Туристам из Японии не следует предлагать:

- а) салаты овощные заправленные майонезом;
- б) супы-пюре из овощей;
- в) минеральную воду.

19. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?

- а) говядину;
- б) баранину;
- в) птицу;
- г) свинину.

20. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?

- а) гуляш;
- б) паста;
- в) вертута;
- г) сациви

7.3.2. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям

1-ый рейтинг контроль

1. История развития гостиничного хозяйства.
2. Нормативные документы, определяющие правовые отношения в сфере туризма.
3. Средства размещения (коллективные, специализированные, индивидуальные).
4. Термины и определения в области гостиничного хозяйства.
5. Классификация средств размещения гостиничного типа.
6. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения.
7. Требования, предъявляемые к гостиницам делового назначения.
8. Требования, предъявляемые к гостиницам для отдыха.
9. Специализированные гостиницы.
10. Международная классификация гостиниц.
11. Классификация гостиниц в Российской Федерации.

12. Служба питания, её роль в гостиничном предприятии.
13. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
14. Критерии классификации предприятий общественного питания индустрии туризма.
15. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах.

2-ой рейтинг контроль

1. Формы организации питания в гостиницах.
2. Общее понятие сервиса и услуг. Термины, определения, классификация и характеристика услуг на предприятиях питания в гостинице.
3. Условия питания в ресторанах (кафе) гостиничных комплексов и виды завтраков.
4. Методы обслуживания (а ля карт, а парт, табльдот, шведский стол, буфетное обслуживание).
5. Роль и функции метрдотеля в организации работы торговых залов предприятий питания в гостинице.
6. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.
7. Правила подачи закусок, блюд и напитков при обслуживании гостей на высшем уровне.
8. Обслуживание в гостиничных номерах (система Room Service).
9. Характеристика и виды меню.
10. Порядок составления меню.
11. Организация диетического питания в гостиничных комплексах.
12. Организации питания в туристических комплексах для молодёжи.
13. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
14. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.

3-ий рейтинг контроль

1. Организация питания и обслуживания пассажиров водного транспорта.
2. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного транспорта.
3. Виды туризма и классы обслуживания.
4. Требования к предприятиям общественного питания при обслуживании иностранных туристов.
5. Характеристика документов для обслуживания туристов.
6. Обслуживание в ресторанах и кафе групп иностранных туристов.
7. Особенности питания иностранных туристов Англии.
8. Особенности питания иностранных туристов Америки.
9. Особенности питания иностранных туристов Болгарии.
10. Особенности питания иностранных туристов Венгрии.
11. Особенности питания иностранных туристов Италии.
12. Особенности питания иностранных туристов Индии.
13. Особенности питания иностранных туристов Франции.
14. Особенности питания иностранных туристов Японии.
15. Особенности питания иностранных туристов Германии.
16. Особенности питания иностранных туристов Китая.
17. Особенности питания иностранных туристов стран Ближнего Востока.
18. Особенности питания иностранных туристов Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко.
19. Особенности питания иностранных туристов Северной Америки: США, Канада.
20. Особенности питания иностранных туристов Центральной и Южной Америки: Мексика, Бразилия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Куба.

7.3.3 Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. История развития гостиничного хозяйства.
2. Нормативные документы, определяющие правовые отношения в сфере туризма. Средства размещения (коллективные, специализированные, индивидуальные).
3. Термины и определения в области гостиничного хозяйства.
4. Классификация средств размещения гостиничного типа.
5. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения.
6. Требования, предъявляемые к гостиницам делового назначения.
7. Требования, предъявляемые к гостиницам для отдыха.
8. Специализированные гостиницы.
9. Международная классификация гостиниц.
10. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
11. Служба питания, её роль в гостиничном предприятии.
12. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
13. Критерии классификации предприятий общественного питания индустрии туризма.
14. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах.
15. Организация питания в гостиницах.
16. Условия питания в ресторанах (кафе) гостиничных комплексов и виды завтраков.
17. Методы обслуживания (а ля карт, а парт, табльдот, шведский стол, буфетное обслуживание).
18. Роль и функции метрдотеля в организации работы торговых залов предприятий питания в гостинице.
19. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.
20. Правила подачи закусок, блюд и напитков при обслуживании гостей на высшем уровне.
21. Обслуживание в гостиничных номерах (система Room Service).
22. Виды сервиса.
23. Характеристика и виды меню.
24. Порядок составления меню.
25. Организация диетического питания в гостиничных комплексах.
26. Организации питания в туристических комплексах для молодёжи.
27. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
28. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
29. Организация питания и обслуживания пассажиров водного транспорта.
30. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного транспорта.
31. Виды туризма и классы обслуживания.
32. Требования к предприятиям общественного питания при обслуживании иностранных туристов.
33. Характеристика документов для обслуживания туристов.
34. Обслуживание в ресторанах и кафе групп иностранных туристов.
35. Особенности питания иностранных туристов Англии.
36. Особенности питания иностранных туристов Америки.
37. Особенности питания иностранных туристов Болгарии.
38. Особенности питания иностранных туристов Венгрии.
39. Особенности питания иностранных туристов Италии.
40. Особенности питания иностранных туристов Индии.
41. Особенности питания иностранных туристов Франции.
42. Особенности питания иностранных туристов Японии.
43. Особенности питания иностранных туристов Германии.
44. Особенности питания иностранных туристов Китая.
45. Особенности питания иностранных туристов стран Ближнего Востока.

46. Особенности питания иностранных туристов Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко.
47. Особенности питания иностранных туристов Северной Америки: США, Канада.
48. Особенности питания иностранных туристов Центральной и Южной Америки: Мексика, Бразилия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Куба.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утверждённых проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах институтов (факультетов) и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания / М.А.Горнбургов, Г.С.Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240с.
2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560с.
3. Корнеев, Н.В. Технология гостиничного сервиса: / Н.В.Корнеева, И.А.Емелина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272с.
4. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. - М.: Лаборатория книги, 2012. - 167с. - ISBN978-5-504-00980-3; Тоже [Электронный ресурс]. URL: <http://biblioclub.ru>

Дополнительная литература:

5. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Ю.Б. Башин, А.В.Зайцев. – М.: КНОРУС, 2014. – 168с.
6. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса / С.А.Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464с.
7. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания / А. И. Мглинец. - СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
8. Усов, В. В Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: / В. В. Усов. – М.: Издательский центр "Академия", 2011. – 432с.
9. Уокер, Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие / Д. Уокер; под ред. Л.В. Ре-чицкой, Г.А. Клебче; пер. В.Н. Егоров. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 735 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-01392-3;Тоже [Электронныйресурс].- URL: <http://biblioclub.ru>

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- ЭБС «Издательства Лань»

**Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».**

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

- <http://e.lanbook.com/>
Сетевая электронная библиотека
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж, оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;

- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний,

решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.).

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Технология и организация услуг питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
БД «AGROS»- международная документографиче-	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm

ская база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/1/ektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetsialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 109, 201, 212, 301, 309, 311) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук, персональный компьютер, плакаты, эскизы, проспекты и т.д.
2.	Практические занятия	Аудитории (№№ 301, 303, 306, 309, 311) для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук, персональный компьютер, плакаты, эскизы, проспекты и т.д.
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория с выходом в Интернет (№№ 109, 201, 212, 301, 311), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет