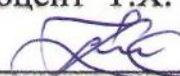


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет - «Торгово-технологический»

Кафедра - «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ТТ
доцент Т.Х. Глухов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах

Направление подготовки – **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль) – **Технология продукции и организация ресторанного дела**

Квалификация выпускника	Бакалавр
Курс обучения	3(3)
Семестр	5(5)
Форма обучения	очная (заочная)

Нальчик – 2025г

Рабочая программа дисциплины Б1.В.09.03 «Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах» 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.Глулов

Согласовано:

Директор научной библиотеки

 И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование системы знаний и навыков профессионального использования технологий оказания услуг питания в предприятиях общественного питания санаторно-курортных организаций, изучение основ рационального питания.

Задачами дисциплины являются изучение:

- структуры службы питания и её роли в комплексе услуг санаторно-курортных организаций;
- типов и характеристик предприятий питания при санаторно-курортных организациях;
- организации производственно-технологической деятельности службы питания в санаторно-курортных организациях;
- организации питания и обслуживания туристов из разных стран, гостей санаторно-курортных комплексов, формы ускоренного обслуживания.

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 осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями Уметь: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: Методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знать: Принципы и методы организации системы контроля работы технических и санитарных условий персонала предприятий питания Уметь: Организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений Владеть: методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания

		ИД-3 _{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	<p>Знать: Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции</p>
ПК-3	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-3} Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания	<p>Знать: Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства</p>
		ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объ-	<p>Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специа-</p>

		ема работ по каждой технологической операции	<p>лизированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p>Владеть: Навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

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
	5	5
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,64/59	0,39/14
лекции	18(6)*	4(2)*
практические занятия	36(4)*	8
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачёт	1	1
2. Самостоятельная работа в том числе (час):	1,36/49	2,61/94
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	44	89
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	Практические занятия	Сам.изуч.отд. тем
1.	Организация санаторно-курортной деятельности	4	6	10
2.	Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях	6(4)*	14(2)*	14
3.	Индустрия размещения туристов	2	6	6
4.	Обслуживание гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах	6(2)*	10(2)*	14
Итого по дисциплине		18(6)*	36(4)*	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	Практические занятия	Сам.изуч.отд. тем
1.	Организация санаторно-курортной деятельности	1	2	16
2.	Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях	1(1)*	2	29
3.	Индустрия размещения туристов	0,5	2	12
4.	Обслуживание гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах	1,5(1)*	2	32
Итого по дисциплине		4(2)*	8	89

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

4.2 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер, тема и содержание лекции	Трудоёмкость час.	
			очно	заочно
1.	Организация санаторно-курортной деятельности	ЛЕКЦИЯ №1. Понятие о санаторно-курортной деятельности. 1. Сущность и понятие санаторно-курортной деятельности 2. Понятие курортной инфраструктуры. 3. Основные типы санаторно-курортных учреждений.	2	0,5
		ЛЕКЦИЯ №2. Организация работы санатория. 1. Хозяйственная структура санатория. 2. Организационная структура пищеблока.	2	0,5
2.	Особенности	ЛЕКЦИЯ №3 Особенности организации ле-	2(2)*	0,5(0,5)*

	организации питания в санаторно-курортных учреждениях	<p>чебного питания в санаториях.</p> <p>1. Организация лечебного питания больных с различной патологией в санаторно-курортных учреждениях.</p> <p>2. Построение лечебного питания с учетом климатических, местных, национальных особенностей.</p> <p>3. Порядок оформления лечебного питания. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №4. Финансовые аспекты организации санаторного питания.</p> <p>1. Основные направления развития службы питания санаторно-курортных организаций.</p> <p>2. Организация оперативного учета продуктов питания в санаторно-курортном учреждении</p> <p>ЛЕКЦИЯ №5. Современное состояние и совершенствование питания в санаторно-курортных учреждениях.</p> <p>1. Современные тенденции развития питания в санаторно-курортных учреждениях.</p>	2(2)*	0,25(0,25)*
3.	Индустрия размещения туристов	<p>ЛЕКЦИЯ №6. Индустрия размещения туристов.</p> <p>1. Организация деятельности гостиничного комплекса.</p> <p>2. Классификация средств размещения туристов</p>	2	0,5
4.	Обслуживание гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах	<p>ЛЕКЦИЯ №7. Классификация и характеристика предприятий питания гостиничного комплекса.</p> <p>1. Служба питания гостиницы.</p> <p>2. Типы предприятий общественного питания.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №8. Особенности обслуживание гостей на предприятиях питания.</p> <p>1. Методы обслуживания. Виды сервиса</p> <p>2. Регламентация процесса обслуживания на предприятиях питания.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №9. Организация питания в гостиницах.</p> <p>1. Требования к предприятиям питания при гостинице</p> <p>2. Виды питания в гостинице</p> <p>3. Организация питания в номерах гостиниц</p> <p>4. Организация работы поэтажных буфетов</p> <p>5. Питание в номерах гостиницы.</p> <p>6. Особенности обслуживания иностранных туристов</p>	2 2 2(2)*	0,5(0,5)* 0,5(0,5)* 0,5
Итого			18(6)*	4(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.	Организация санаторно- курортной дея- тельности	Практическое занятие №1. Санаторно-курортный комплекс и его структура. 1. Основные понятия и классификация санаторий и курортов 2. Формы санаторно-курортной деятельности 3. Структура санаторно-курортного комплекса	2	1
		Практическое занятие №2,3. Виды лечебно-оздоровительных услуг в санаторно-курортных учреждениях. 1. Немедикаментозные виды лечения в санаторно-курортных учреждениях. 2. Виды климатотерапии.	4	0,5
2.	Особенности организации питания в сана- торно- курортных уч- реждениях	Практическое занятие №4. Развитие науки о питании. 1. Питание как источник веществ, необходимых для поддержания жизни человека. 2. Роль учёных в развитии науки о питании.	2	0,5
		Практическое занятие №5. Функции пищи. 1. Значение пищи для организма. 2. Функции пищи и факторы их обеспечивающие.	2	0,5
		Практическое занятие №6. Сбалансированное питание. 1. Суть теории сбалансированного питания 2. Формула сбалансированного питания 3. Теория адекватного питания	2(2)*	0,5
		Практическое занятие №7. Рациональное питание. 1. Теория рационального питания 2. Основные принципы рационального питания. 3. Особенности организации здорового рационального питания	2	0,5
		Практическое занятие №8. Понятие о лечебном питании. 1. Понятие лечебного питания 2. Лечебное питание как неотъемлемая часть санаторно-курортного обслуживания.	2(2)*	0,5
		Практическое занятие №9. Система стандартных диет. 1. Новая номенклатура диет (система стандартных диет) – отличие от номерной системы. 2. Основные принципы назначения стандартных диет	2	0,5
		Практическое занятие №10. Штаты и организационная структура в санаторно-курортных учреждениях. 1. Должностные обязанности работников санаторно-курортных учреждений.	2	0,5

		2. Организационная структура пищеблока санаторно-курортных учреждений. 3. Административно-управленческая служба санаторно-курортных учреждений.		
3.	Индустрия размещения туристов	Практическое занятие №11,12. История развития гостиничной индустрии в России. 1. Мотивы путешествий людей в древности. 2. Эволюция гостиничного хозяйства: древний период; период средневековья; «новое» время. Особенности гостиничных услуг. 3. Тенденции развития предприятий индустрии гостеприимства в мире. 4. Индустрия гостеприимства России в XII-XIX веках: постоялые дворы, ямские станции, трактиры, рестораны, чайные. 5. Индустрия гостеприимства России в XX веке.	4	0,5
		Практическое занятие №13. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения 1. Гостиницы делового назначения 2. Гостиницы для отдыха 3. Специализированные гостиницы	2	0,5
4.	Обслуживание гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах	Практическое занятие №14. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов. 1. Служба питания, её роль в гостиничном предприятии. 2. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.	2	0,5
		Практическое занятие №15. Критерии классификации предприятий общественного питания туристской индустрии 1. Требования к предприятиям питания при гостиничном комплексе. 2. Типы предприятий питания в гостиничном комплексе 3. Сущность, специфические особенности организации питания туристов	2	0,5
		Практическое занятие №16,17. Характеристика и особенности составления меню 1. Средства информации: понятие, назначение, характеристика. 2. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. 3. Последовательность расположения блюд и закусок в меню. 4. Составление карты вин ресторана. 5. Специальные виды меню. 6. Рекомендации алкогольных напитков к закускам и блюдам, температура их подачи. 7. Специфика работы сомелье.	4	0,5
		Практическое занятие №18. Требования к предприятиям общественного питания для	2	0,5

		обслуживания иностранных туристов. 1. Виды туризма и классы обслуживания. 2. Требования к предприятиям общественного питания для обслуживания иностранных туристов. 3. Характеристика документов для обслуживания иностранных туристов. 4. Особенности питания иностранных туристов		
Итого			36(4)*	8

() *Занятия, проводимые в интерактивной форме

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах» 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 44(89) часа, из них 49(94) 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 (5 ч. по очной форме и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачёту. 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 самостоятельной работы и контроля
1.	1.Специфика и классификация услуг санаторно-курортного комплекса. 2.Анимационно-досуговая деятельность на курортах.	10(16)	[2], [3],[4], [6], [7], [11], [14]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2.	1. Общие требования к диетам. 2. Социальные результаты развития санаторно-курортной сферы.	14(29)	[2], [3],[4], [6], [7], [11], [14]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

3.	1. Общее понятие сервиса и услуги. Составные элементы сферы услуг. Типы предприятий сервисного бизнеса. 2. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса, Инновация услуги на предприятиях питания.	6(12)	[1], [2],[5], [8], [9], [10], [13]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4.	1. Особенности планировочных решений блока питания при гостиничных комплексах. 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.	14(32)	[1], [2],[5], [8], [9], [10], [13]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)		Сдача зачета
Итого		49(94)		

* - 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

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Организация санаторно-курортной деятельности	ПК-2; ПК-3	1-ый рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям
2.	Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях	ПК-2; ПК-3	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к практическим занятиям
	Индустрия размещения туристов		
3..	Обслуживание гостей на предприятиях питания в гостиничных комплексах	ПК-2; ПК-3	3-ий рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) 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 мероприятия, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за активное участие на практических занятиях и в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

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 три 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.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций 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;

10-14 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций 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 индикаторами достижения компетенций 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 «Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на пред-

приятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания компетенции **ПК-2, ПК-3** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА

7. Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-2	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б1.О.19 Микробиология	3
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.11.02 Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-3	Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания	1
	Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран	6

	Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	
	Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8

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 индикаторов достижения компетенций 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 – зачёт

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачёта (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*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	минимальный	минимальный	минимальный
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено

структурных подразделений (5-этап)		питания	ятий питания	ловий персонала предприятий питания	нала предприятий питания
	Уметь: Организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Не умеет организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Не в полной мере умеет организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	На достаточно хорошем уровне умеет организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	На высоком уровне умеет организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
	Владеть: методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания	Не владеет методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания	Не в полной мере владеет методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания	Хорошо владеет методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания	Владеет на высоком уровне методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания
ИД-3 _{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания (5-этап)	Знать: Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знает виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на достаточно высоком уровне виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне знает виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не умеет организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере умеет организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне умеет организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне умеет организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

			тов	щевых продук- тов	тов
	Владеть навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере владеет навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне владеет навыками расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеет на высоком уровне расчетами нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

* 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.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачёта и остальные **20-40** баллов он получает на зачёте.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «зачтено»	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения 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 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 и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минималь-	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретиче-

ный уровень «не зачтено»		ский материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.
-----------------------------	--	--

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1_{ПК-2}, ИД-2_{ПК-2}, ИД-3_{ПК-2}, ИД-2_{ПК-3}, ИД-3_{ПК-3} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

1-ый рейтинг контроль

1. Приказ об организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях:
 - а. № 530 от 5.05.1984 г.
 - б. № 330 от 5.08.2003 г.
2. Ответственность за организацию питания в ЛПУ несет:
 - а. главный врач
 - б. начмед
 - в. лечащий врач
 - г. врач – диетолог
 - д. диет сестра
3. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:
 - а. главного врача
 - б. врача диетолога
 - в. диетсестру
 - г. зав. складом (кладовщика)
4. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несет:
 - а. главный врач
 - б. врач – диетолог
 - в. диетсестра
 - г. кладовщик
 - д. шеф – повар
5. Продукты питания, используемые в ЛПУ на лечебные цели, относятся на статью:
 - а. « продукты питания»
 - б. «приобретение медикаментов»
6. Температура горячих блюд при раздаче должна быть:
 - а. 45 - 50° С
 - б. 57 - 62° С
 - в. 70- 90° С
7. Температура холодных блюд при раздаче :
 - а. не ниже 15° С
 - б. не выше 20° С
 - в. не ниже 12° С

8. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже:
- а. + 40°
 - б. + 50°
 - в. + 55°
 - г. + 65°
 - д. + 75°
9. Перечень и количество продуктов для передачи по диетам утверждает:
- а. зав. отделением
 - б. начмед
 - в. совет по питанию
 - г. врач-диетолог
10. Состав и количество пищевых продуктов, используемых течение суток – это:
- а. режим питания
 - б. пищевой рацион
 - в. физиологическая потребность
 - г. диетотерапия

2 - ой рейтинг контроль

1. Режим питания больного с язвенной болезнью:
- а. шестипразовый
 - б. четырехразовый
 - в. Двухразовый
2. Механическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:
- а. жареных блюд
 - б. грубых продуктов
 - в. продуктов, вызывающих усиление секреции
3. Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:
- а. уменьшение жидкости и белка
 - б. увеличение жидкости и белка
 - в. уменьшение белка, но увеличение жидкости
 - г. увеличение белка , но уменьшение жидкости
 - д. дробное питание малыми порциям
4. Парентеральное питание - это введение:
- а. пюреобразных и жидких блюд
 - б. смесей определенного состава
 - в. питательных веществ, минуя желудочно - кишечный тракт
5. Основной документ организации лечебного питания в лечебно- профилактическом учреждении:
- а. семидневное сводное меню
 - б. картотека блюд
 - в. сведения о наличии больных, состоящих на питании
 - г. ведомость на выдачу продуктов
 - д. все перечисленное

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

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

7. Сеть постоялых дворов была создана на территории:

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

8. Вдоль торговых путей создавались специальные пункты размещения:

- а. караван-сарай
- б. таверны
- в. постоялые дворы
- г. чайные

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

- а. зарождение кулинарного искусства
- б. религиозные традиции
- в. развитие торговых связей

10. Гостиные дворы в русских городах во времена средневековья отличались от постоялых тем, что:

- а. в гостиных 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

11. Развитию частных постоялых 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.....

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.....

7.3.2. Задания для подготовки к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг контроль

1. Основные понятия и определения санаторно-курортного обслуживания.
2. Нормативные документы и законодательные акты, действующие в сфере санаторно-курортной деятельности.
3. Классификация санаторно-курортных организаций в зависимости от географического расположения и характера климатических условий.
4. Типы курортов по степени лечебной эффективности природных лечебных факторов, уровню их освоённости и благоустройства.
5. Курортный фонд Российской Федерации.
6. Основные типы мировых курортов.
7. Профессиональные стандарты (квалификационные требования) к основным должностям работников санаторно-курортной индустрии.
8. Организационная структура управления санаторно-курортным предприятием. Службы курорта и их характеристика.
9. Операционный процесс обслуживания и функции службы приема и размещения санаторно-курортной организации.
10. Порядок регистрации и размещения клиентов.
11. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда санатория.
12. Виды и правила расчетов с клиентами санаторно-курортной организации.
13. Хозяйственная структура санатория.
14. Принципы организации и критерии эффективности санаторно-курортного лечения.

15. Виды услуг, оказываемых в санаторно-курортных учреждениях.
16. Требования, предъявляемые к внешнему виду и личной гигиене персонала санаторно-курортной организации.
17. Организация работы санатория.
18. Требования к лечебно-оздоровительным местностям и курортам.
19. Основные законодательные документы, регламентирующие деятельность курортов.
20. Управление санаторно-курортной организацией на различных уровнях.
21. Основные реабилитационные комплексы и мероприятия.
22. Основные принципы и подходы по оптимизации реабилитационной помощи населению.
23. Рекреация: понятие, особенности в условиях санаторно-курортного оздоровления, основные задачи.
24. Организация туристско-экскурсионных услуг в санаторно-курортном учреждении

2-ой рейтинг контроль

1. Организация питания в санаториях подчинена медицинским требованиям и строится по системе ...?
2. Сфера питания и ее особенности в санаторно-курортной организации. Курортная диетотерапия.
3. Лечебное питание как неотъемлемая часть санаторно-курортного обслуживания.
4. Понятие лечебного питания.
5. Организация лечебного питания больных с различной патологией в санаторно-курортных учреждениях.
6. Построение лечебного питания с учетом климатических, местных, национальных особенностей.
7. Новая номенклатура диет (система стандартных диет) – отличие от номерной системы.
8. Основные принципы назначения стандартных диет
9. Порядок оформления лечебного питания
10. Лечебное питание в санаторно-курортных условиях
11. Организационная структура пищеблока санаторно-курортных учреждений.
12. Основные направления развития службы питания санаторно-курортных организаций.
13. Организация оперативного учета продуктов питания в санаторно-курортном учреждении
14. Современные тенденции развития питания в санаторно-курортных учреждениях
15. История развития гостиничного хозяйства.
16. Нормативные документы, определяющие правовые отношения в сфере туризма.
17. Средства размещения (коллективные, специализированные, индивидуальные).
18. Термины и определения в области гостиничного хозяйства.
19. Классификация средств размещения гостиничного типа.
20. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения.
21. Требования, предъявляемые к гостиницам делового назначения.
22. Требования, предъявляемые к гостиницам для отдыха.
23. Специализированные гостиницы.
24. Международная классификация гостиниц.
25. Классификация гостиниц в Российской Федерации.

3-ий рейтинг контроль

1. Служба питания, её роль в гостиничном предприятии.
2. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.

3. Критерии классификации предприятий общественного питания индустрии туризма.
4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах.
5. Формы организации питания в гостиницах.
6. Общее понятие сервиса и услуг. Термины, определения, классификация и характеристика услуг на предприятиях питания в гостинице.
7. Условия питания в ресторанах (кафе) гостиничных комплексов и виды завтраков.
8. Методы обслуживания (а ля карт, а парт, табльдот, шведский стол, буфетное обслуживание).
9. Роль и функции метрдотеля в организации работы торговых залов предприятий питания в гостинице.
10. Особенности обслуживания гостей на высшем уровне.
11. Правила подачи закусок, блюд и напитков при обслуживании гостей на высшем уровне.
12. Обслуживание в гостиничных номерах (система Room Service).
13. Виды сервиса.
14. Характеристика и виды меню.
15. Виды туризма и классы обслуживания.
16. Требования к предприятиям общественного питания при обслуживании иностранных туристов.
17. Характеристика документов для обслуживания туристов.
18. Обслуживание в ресторанах и кафе групп иностранных туристов.
19. Особенности питания иностранных туристов Англии.
20. Особенности питания иностранных туристов Америки.
21. Особенности питания иностранных туристов Болгарии.
22. Особенности питания иностранных туристов Венгрии.
23. Особенности питания иностранных туристов Италии.
24. Особенности питания иностранных туристов Индии.
25. Особенности питания иностранных туристов Франции.
26. Особенности питания иностранных туристов Японии.
27. Особенности питания иностранных туристов Германии.
28. Особенности питания иностранных туристов Китая.
29. Особенности питания иностранных туристов стран Ближнего Востока.
30. Особенности питания иностранных туристов Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко.
31. Особенности питания иностранных туристов Северной Америки: США, Канада.
32. 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. Основные понятия и определения санаторно-курортного обслуживания.
2. Нормативные документы и законодательные акты, действующие в сфере санаторно-курортной деятельности.
3. Классификация санаторно-курортных организаций в зависимости от географического расположения и характера климатических условий.
4. Типы курортов по степени лечебной эффективности природных лечебных факторов, уровню их освоенности и благоустройства.
5. Курортный фонд Российской Федерации.
6. Основные типы мировых курортов.
7. Профессиональные стандарты (квалификационные требования) к основным должностям работников санаторно-курортной индустрии.

8. Организационная структура управления санаторно-курортным предприятием. Службы курорта и их характеристика.
9. Операционный процесс обслуживания и функции службы приема и размещения санаторно-курортной организации.
10. Порядок регистрации и размещения клиентов.
11. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда санатория.
12. Виды и правила расчетов с клиентами санаторно-курортной организации.
13. Хозяйственная структура санатория.
14. Принципы организации и критерии эффективности санаторно-курортного лечения.
15. Виды услуг, оказываемых в санаторно-курортных учреждениях.
16. Требования, предъявляемые к внешнему виду и личной гигиене персонала санаторно-курортной организации.
17. Организация работы санатория.
18. Требования к лечебно-оздоровительным местностям и курортам.
19. Основные законодательные документы, регламентирующие деятельность курортов.
20. Управление санаторно-курортной организацией на различных уровнях.
21. Основные реабилитационные комплексы и мероприятия.
22. Основные принципы и подходы по оптимизации реабилитационной помощи населению.
23. Рекреация: понятие, особенности в условиях санаторно-курортного оздоровления, основные задачи.
24. Организация туристско-экскурсионных услуг в санаторно-курортном учреждении
25. Сфера питания и ее особенности в санаторно-курортной организации. Курортная диетотерапия.
26. Лечебное питание как неотъемлемая часть санаторно-курортного обслуживания.
27. Понятие лечебного питания.
28. Организация лечебного питания больных с различной патологией в санаторно-курортных учреждениях.
29. Построение лечебного питания с учетом климатических, местных, национальных особенностей.
30. Новая номенклатура диет (система стандартных диет) – отличие от номерной системы.
31. Основные принципы назначения стандартных диет
32. Порядок оформления лечебного питания
33. Лечебное питание в санаторно-курортных условиях
34. Организационная структура пищеблока санаторно-курортных учреждений.
35. Основные направления развития службы питания санаторно-курортных организаций.
36. Организация оперативного учета продуктов питания в санаторно-курортном учреждении
37. Современные тенденции развития питания в санаторно-курортных учреждениях
38. История развития гостиничного хозяйства.
39. Нормативные документы, определяющие правовые отношения в сфере туризма.
40. Средства размещения (коллективные, специализированные, индивидуальные).
41. Термины и определения в области гостиничного хозяйства.
42. Классификация средств размещения гостиничного типа.
43. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения.
44. Специализированные гостиницы.
45. Международная классификация гостиниц.
46. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
47. Служба питания, её роль в гостиничном предприятии.
48. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
49. Критерии классификации предприятий общественного питания индустрии туризма.

50. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах.
51. Формы организации питания в гостиницах.
52. Общее понятие сервиса и услуг. Термины, определения, классификация и характеристика услуг на предприятиях питания в гостинице.
53. Условия питания в ресторанах (кафе) гостиничных комплексов и виды завтраков.
54. Методы обслуживания (а ля карт, а парт, табльдот, шведский стол, буфетное обслуживание).
55. Роль и функции метрдотеля в организации работы торговых залов предприятий питания в гостинице.
56. Обслуживание в гостиничных номерах (система Room Service).
57. Виды сервиса.
58. Характеристика и виды меню.
59. Виды туризма и классы обслуживания.
60. Требования к предприятиям общественного питания при обслуживании иностранных туристов.
61. Характеристика документов для обслуживания туристов.
62. Обслуживание в ресторанах и кафе групп иностранных туристов.
63. Особенности питания иностранных туристов Англии.
64. Особенности питания иностранных туристов Америки.
65. Особенности питания иностранных туристов Болгарии.
66. Особенности питания иностранных туристов Венгрии.
67. Особенности питания иностранных туристов Италии.
68. Особенности питания иностранных туристов Индии.
69. Особенности питания иностранных туристов Франции.
70. Особенности питания иностранных туристов Японии.
71. Особенности питания иностранных туристов Германии.
72. Особенности питания иностранных туристов Китая.
73. Особенности питания иностранных туристов стран Ближнего Востока.
74. Особенности питания иностранных туристов Африки: Египет, Алжир, Тунис, Марокко.
75. Особенности питания иностранных туристов Северной Америки: США, Канада.
76. 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 индикаторы достижений 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 утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Ю.Б. Башин, А.В.Зайцев. – М.: КНОРУС, 2014. – 168с.
2. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания / М.А.Горенбургов, Г.С.Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240с.
3. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Г.М. Зайко, А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560с.
4. Кисилевич, Т.И. Питание в санаторно-курортных организациях. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - М.: Финансы и статистика, 2010. - 152 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
5. Корнеев, Н.В. Технология гостиничного сервиса: / Н.В.Корнеева, И.А.Емелина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272с.
6. Могильный, М.П. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / М.П.Могильный, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с.
7. Морозов, М.А. Здоровый образ жизни и профилактика заболеваний/ М.А. Морозов. – СПб.: СпецЛит, 2012. – 168 с. – ISBN 978-5-299-00507-3; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru>
8. Тимофеев, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеев. - М.: Лаборатория книги, 2012. - 167с. - ISBN978-5-504-00980-3; То же[Электронныйресурс]. URL: <http://biblioclub.ru>

Дополнительная литература:

9. Аванесова, Г.А. Сервисная деятельность / Г.А. Аванесова. – М.: Аспект пресс, 2006. – 320с.
- 10.Кучер, Л.С. Ресторанный бизнес в России: технология успеха / Л.С.Кучер, Л.М. Шкуратова, С.Л. Ефимов. – М.: Рконсульт, 2005. – 468 с.
11. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания / А. И. Мглинец. - СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
12. Могильный, М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах / М. П. Могильный, А.Ю. Баласанян. – М.: ДеЛипринт, 2004. – 176с.
13. Скобкин, С.С. Квалификационные требования; характеристики должностей; нормы труда работников гостиничного хозяйства и общественного питания / С.С. Скобкин. – М.: Экономист. 2004. – 191 с.
14. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: / В. В. Усов. – М.: Издательский центр "Академия", 2011. – 432с.

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>

- **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 пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

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

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.). 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.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

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

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

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 «Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачётом.

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 26EC-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 документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
Агроакадемсеть - базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/1/ektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-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	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
2.	Практические занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips»
		Аудитория 315	Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая. Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W
		Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU; Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.

