

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кудрявцев М.Г.
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 23.03.2026
Уникальный программный ключ:
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

Кафедра Территориального управления и планирования

Принято Ученым советом
Университета Вернадского
«26» марта 2026 г. протокол № 8



Рабочая программа дисциплины

Организация питания и размещения туристов

Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Направленность (профиль) программы	Предпринимательство в индустрии туризма
Квалификация:	бакалавр 43.03.02 Туризм
Форма обучения	очная, заочная

Балашиха 2026 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

Рабочая программа дисциплины разработана к.э.н., доцентом кафедры Территориального управления и планирования Кузьминой А.А.

Рецензент: д.э.н., профессор кафедры Территориального управления и планирования Васильева И.В.

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Код и наименование компетенции	Индикатор сформированности компетенции Планируемые результаты обучения
Профессиональная компетенция	
ПК-2 Готов к реализации проектов в туристской индустрии	
<p>ПК-2.1 теоретические основы и технологию разработки, продвижения и реализации туристского продукта; основные положения нормативно-правовой базы разработки, продвижения и реализации туристского продукта и туристских услуг в РФ</p>	<p>Знать: структуру туристского продукта с акцентом на блоки «средства размещения» и «организацию питания»; ключевые нормативно-правовые акты РФ, регулирующие средства размещения и питание в туризме; знать классификацию предприятий питания; виды сервиса и культуру обслуживания клиентов в средствах размещения и организациях питания; виды меню; знать особенности составления меню в гостиницах; типы питания и виды завтраков; знать организацию производственных и технологических процессов на предприятии общественного питания.</p> <p>Уметь: проектировать турпродукты с интегрированными услугами размещения и питания; планировать меню в организациях питания; рассчитывать себестоимость и формировать ценовые предложения в средствах размещения и организациях питания; разрабатывать маркетинговые материалы для продвижения гостинично-ресторанных компонентов турпродукта (описание номеров, гастрономических фишек, спецпредложений); анализировать рыночные тренды (например, рост спроса на «локальную кухню» или «эко-отели») и адаптировать под них продукт;</p> <p>Владеть: методиками проектирования турпродуктов; методами планирования меню; инструментами маркетингового анализа для разработки и продвижения гостинично-ресторанных компонентов турпродукта; методами контроля качества и безопасности услуг размещения и питания; техниками разрешения конфликтных ситуаций (претензии по размещению, качеству питания) в рамках реализации турпродукта; навыками работы с нормативно-правовой документацией.</p>
<p>ПК-2.2 использовать знания об основных этапах и технологиях разработки, продвижения и реализации турпродукта и туристских услуг при организации, реализации и обеспечении контроля профессиональной деятельности в туристской индустрии;</p>	<p>Знать: этапы создания и реализации турпродукта с компонентами размещения и питания: технологии организации размещения и питания; форматы проживания (отели, хостелы, апартаменты, глэмпинги); системы питания (шведский стол, а la carte, полупансион, полный пансион, кейтеринг); технологии организации размещения и питания; механизмы реализации услуг размещения и питания; методы контроля качества услуг размещения и питания.</p>

<p>формировать и реализовывать программу поиска и изучения источников информации с целью определения основных параметров конкурентоспособности</p>	<p>Уметь: проектировать турпродукты с блоками размещения и питания; рассчитывать себестоимость и цены услуг размещения и питания; продвигать гостинично-ресторанные компоненты турпродукта; реализовывать услуги размещения и питания;</p>
	<p>Владеть: методиками проектирования турпродуктов с интегрированными блоками размещения и питания (включая составление программ пребывания, таймингов, меню); инструментами цифрового продвижения гостинично-ресторанных услуг; методами контроля качества и безопасности.</p>
<p>ПК-2.3 навыками и опытом анализа, оценки, организации деятельности по продвижению и реализации туристского продукта и туристских услуг посредством разных каналов сбыта; оценки комплектности и соответствия нормативам документационного оформления реализации конкретного турпродукта; формирования на основе принципов планирования и прогнозирования программ развития туристской индустрии. Навыками и опытом: продвижения и реализации туристского продукта в том числе на основе современных информационно коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста; организации продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг; ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов</p>	<p>Знать: каналы сбыта туристских услуг в сегменте размещения и питания; технологии продвижения гостинично-ресторанных услуг; методы планирования и прогнозирования в гостинично-ресторанном бизнесе; принципы персонализации услуг размещения и питания; стандарты обслуживания в средствах размещения и предприятиях питания.</p>
	<p>Уметь: анализировать эффективность каналов сбыта для услуг размещения и питания; продвигать гостинично-ресторанные услуги на рынок; планировать деятельность гостинично-ресторанного предприятия; уметь адаптировать предложения под индивидуальные требования гостей; контролировать соответствие услуг нормативам.</p>
	<p>Владеть: инструментами цифрового продвижения гостинично-ресторанных услуг; технологиями продаж через разные каналы; навыками планирования и прогнозирования; методами контроля качества; инструментами персонализации услуг.</p>

2. Цели и место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Организация питания и размещения туристов» относится к обязательной части профессиональной образовательной программы высшего образования 43.03.02 Туризм, профиль Предпринимательство в индустрии туризма.

Цели изучения дисциплины:

1. Сформировать у обучающихся системные знания о современных стандартах и технологиях организации питания и размещения в туристской индустрии, включая особенности работы различных типов средств размещения (отели, хостелы, глэмпинги, агротуристские объекты и т. д.) и предприятий общественного питания в туризме.

2. Освоить нормативно-правовую базу, регламентирующую оказание услуг размещения и питания туристам (включая санитарные, противопожарные и иные требования), а также международные и национальные стандарты качества в этой сфере.

3. Развить практические навыки проектирования и управления процессами обслуживания в гостиничном и ресторанном бизнесе с учётом потребностей разных категорий туристов (семейных, бизнес-путешественников, экотуристов и др.), сезонности и специфики туристских направлений.

4. Научить выбирать и внедрять оптимальные модели организации питания и размещения для различных видов туризма (культурно-познавательного, делового, оздоровительного, агротуризма и пр.), учитывая экономические, логистические и культурные факторы.

5. Сформировать компетенции по анализу рынка услуг размещения и питания, оценке их конкурентоспособности, внедрению инновационных и цифровых решений (онлайн-бронирование, системы управления отелем/рестораном, персонализация сервиса) для повышения качества обслуживания и удовлетворённости туристов.

6. Выработать навыки взаимодействия с поставщиками услуг, партнёрами и контролирующими органами, а также грамотного оформления сопутствующей документации (договоры, акты, стандарты обслуживания).

3. Объем учебной дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий, текущий и промежуточный контроль по дисциплине) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	7 семестр, 4 курс
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	8
часов	288
Аудиторная (контактная) работа, часов	160
в т.ч. занятия лекционного типа	80
занятия семинарского типа	80
Курсовая работа	+
Самостоятельная работа обучающихся, часов	119
Контроль	9
Вид промежуточной аттестации	экзамен

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	5
часов	180
Аудиторная (контактная) работа, часов	18,3
в т.ч. занятия лекционного типа	8
занятия семинарского типа	10
промежуточная аттестация	0,3
Самостоятельная работа обучающихся, часов	152,7
Контроль	9
Вид промежуточной аттестации	экзамен

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

4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов	Код
-----------------------------	---------------------	-----

	всего	в том числе		компетенции
		аудиторной (контактной) работы	самостоятельной работы	
Раздел 1. Организация размещения туристов	110	60	50	ПК-2
Раздел 2. Организация питания туристов	169	100	69	
Итого за семестр	279	160	119	
Промежуточная аттестация	9	-	-	
ИТОГО по дисциплине	288	160	119	

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Код компетенции
	всего	в том числе		
		аудиторной (контактной) работы	самостоятельной работы	
Раздел 1. Организация размещения туристов	60,75	8	52,75	ПК-2
Раздел 2. Организация питания туристов	110	10	100	
Итого за семестр	170,7	18	152,75	
Промежуточная аттестация	9	0,3	-	
ИТОГО по дисциплине	180	18,3	152,75	

Раздел 1. Организация размещения туристов

Перечень учебных элементов раздела:

Тема 1. Классификация и характеристика средств размещения

Классификация и характеристика средств размещения (отели, хостелы, глэмпинги, агротуристские объекты и т. д.). Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах. Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных комплексах: рестораны, кафе, поэтажные бары и их специализация, поэтажные буфеты и т.д. Технологии бронирования и регистрации гостей.

Тема 2. Системы управления гостиничным предприятием. Качество и безопасность услуг размещения. Контроль и аудит. Современные тенденции в индустрии размещения: экоотели, смарт-отели, капсульные отели.

Тема 3. Особенности организации питания в гостиничных комплексах. Стандарты и категории гостиниц: международные и национальные системы классификации. Структура и функции служб размещения и обслуживания в гостиницах. Нормы и правила оказания услуг размещения: законодательство РФ и международные стандарты.

Раздел 2. Организация питания туристов

Перечень учебных элементов раздела:

Тема 4. Особенности организации питания в гостиничных комплексах

Классификация предприятий общественного питания в туризме (рестораны, кафе, столовые, кейтеринг и пр.). Формы и методы организации питания туристов (шведский стол, а la carte, банкетное обслуживание и др.). Особенности организации питания в гостиничных комплексах: особенности организации производства в ресторанах при гостиницах, особенности организации обслуживания в ресторанах при гостиницах, виды

рационов питания их краткая характеристика, применяемые формы и методы обслуживания, методы привлечения потребителей. Нормативно-правовая база организации питания в РФ: СанПиН, ГОСТы, технические регламенты.

Тема 5. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах. Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах: структура предприятий, в зависимости от вместимости и категории гостиницы, режим работы, количество мест в залах, оборудование залов

Тема 6. Особенности питания различных категорий туристов (семейные, бизнес-путешественники, иностранные туристы и т. д.). Особенности составления меню в гостиницах. Виды меню. Разработка меню: принципы составления, виды меню, учёт диетических и национальных особенностей. Меню различных видов завтраков, меню специализированных баров, меню скомплектованных рационов, шведского стола, меню со свободным выбором блюд, меню мини-бара, меню службы room-serve, меню комплиментов и т.д.; принципы составления, особенности оформления Санитарно-гигиенические и технологические требования к организации питания.

Тема 7. Шведский стол организация и технологии. Шведский стол организация и технологии: форматы шведского стола, специализированное оборудование для шведского стола, организация, обслуживание, ошибки, экономика шведского стола (лекция сопровождается просмотром видеофильма)

Тема 8. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах: документы для организации питания иностранных туристов, особенности организации питания индивидуальных туристов, групп туристов, особенности питания различных народов мира.

Тема 9. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve: технология обслуживания в номерах, специализированное оборудование для обслуживания в номерах, особенности подачи блюд, уборки использованной посуды при обслуживании в номерах, назначение службы room-serve, оборудование для службы roomserve, помещения для службы roomserve, персонал для службы roomserve и организация его работы, организация обслуживания мини-бара.

Тема 10. Организация питания в пути следования (транспортный туризм: авиа, ж/д, круизы, автобусные туры). Кейтеринг и выездное обслуживание в туризме. Инновации в сфере питания туристов: цифровые решения, персонализация сервиса, устойчивые практики.

5. Оценочные материалы по дисциплине

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц, режим доступа
1	Методические указания по изучению дисциплины

6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). —

ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513643>

2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532803>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>

Дополнительная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511182>

2. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532924>

3. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514810>

4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513831>

6.3 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение

Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией

2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно

3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно

4. Информационно-справочная система «Гарант» — URL: <https://www.garant.ru/>
Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021

5. «Консультант Плюс». — URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ

6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgunh.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Система дистанционного обучения Moodle www.portfolio.rgunh.ru (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната.
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017). Бессрочный.
4. Образовательный интернет – портал Университета Вернадского (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgunh.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014) собственность университета.
4. Официальная страница ФГБОУ ВО МСХ РФ «Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского» <https://vk.com/rgunh.ru> (свободно распространяемое)
5. Портал ФГБОУ ВО МСХ РФ «Российский государственный университет народного хозяйства имени В.И. Вернадского» (свободно распространяемое) <https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

6.4 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения

Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (поточная). Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, экран настенный, проектор	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д.50, каб. 235 Площадь помещения 73,4 кв.м № по технической инвентаризации 239, этаж 2
Учебная аудитория для проведения учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации и воспитательной работы. Специализированная мебель, доска меловая. Мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, каб. 125 Площадь помещения 51,6 кв.м № по технической инвентаризации 136, этаж 1
Помещение для самостоятельной работы. Персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.	143907, Московская область, г. Балашиха, ул. шоссе Энтузиастов, д. 50, читальный зал Площадь помещения 497,4 кв. м. № по технической инвентаризации 177, этаж 1
Помещение для самостоятельной работы. Специализированная мебель, персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.	143900, Московская область, г. Балашиха, ул. Юлиуса Фучика д.1, каб. 320 Площадь помещения 49,7 кв. м. № по технической инвентаризации 313, этаж 3
Учебная аудитория для учебных занятий обучающихся из	143907, Московская область, г. Балашиха, ул.

<p>числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Специализированная мебель. Автоматизированное рабочее место для инвалидов-колясочников с коррекционной техникой и индукционной системой ЭлСис 290; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей со стационарным видеоувеличителем ЭлСис 29 ON; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с портативным видеоувеличителем ЭлСис 207 CF; Автоматизированное рабочее место для слабовидящих и незрячих пользователей с читающей машиной ЭлСис 207 CN; Аппаратный комплекс с функцией видеоувеличения и чтения для слабовидящих и незрячих пользователей ЭлСис 207 OS.</p>	<p>шоссе Энтузиастов, д. 50, каб. 105 Площадь помещения 52,8 кв. м. № по технической инвентаризации 116, этаж 1</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**
(Университет Вернадского)

Кафедра Территориального управления и планирования

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и
промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Организация питания и размещения туристов

Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Направленность (профиль) программы	Предпринимательство в индустрии туризма
Квалификация:	бакалавр 43.03.02 Туризм
Форма обучения	очная, заочная

Балашиха 2026 г.

1.Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Код и наименование и компетенции	Уровень освоения	Индикатор сформированности компетенций Планируемые результаты обучения
ПК-2 Готов к реализации проектов в туристской индустрии	Пороговый (удовлетворительно)	<p>Знает: теоретические основы и технологию разработки, продвижения и реализации туристского продукта; основные положения нормативно-правовой базы разработки, продвижения и реализации туристского продукта и туристских услуг в РФ</p> <p>Умеет: использовать знания об основных этапах и технологиях разработки, продвижения и реализации турпродукта и туристских услуг при организации, реализации и обеспечении контроля профессиональной деятельности в туристской индустрии; формировать и реализовывать программу поиска и изучения источников информации с целью определения основных параметров конкурентоспособности</p> <p>Владеет: навыками и опытом анализа, оценки, организации деятельности по продвижению и реализации туристского продукта и туристских услуг посредством разных каналов сбыта; оценки комплектности и соответствия нормативам документационного оформления реализации конкретного турпродукта; формирования на основе принципов планирования и прогнозирования программ развития туристской индустрии. Навыками и опытом: продвижения и реализации туристского продукта, в том числе на основе современных информационно коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста; организации продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг; ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов</p>
	Продвинутый (хорошо)	<p>Твердо знает: теоретические основы и технологию разработки, продвижения и реализации туристского продукта; основные положения нормативно-правовой базы разработки, продвижения и реализации туристского продукта и туристских услуг в РФ</p> <p>Уверенно умеет: использовать знания об основных этапах и технологиях разработки, продвижения и реализации турпродукта и туристских услуг при организации, реализации и обеспечении контроля профессиональной деятельности в туристской индустрии; формировать и реализовывать программу поиска и изучения источников информации с целью определения основных параметров конкурентоспособности</p> <p>Уверенно владеет: навыками и опытом анализа, оценки, организации деятельности по продвижению и реализации туристского продукта и туристских услуг посредством разных каналов сбыта; оценки комплектности и соответствия нормативам документационного оформления реализации конкретного турпродукта; формирования на основе принципов планирования и прогнозирования программ развития туристской индустрии. Навыками и опытом: продвижения и реализации туристского продукта, в том числе</p>

		на основе современных информационно коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста; организации продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг; ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов
	Высокий (отлично)	<p>Сформировавшееся систематические знания: теоретические основы и технологию разработки, продвижения и реализации туристского продукта; основные положения нормативно-правовой базы разработки, продвижения и реализации туристского продукта и туристских услуг в РФ</p> <p>Сформировавшееся систематическое умение: использовать знания об основных этапах и технологиях разработки, продвижения и реализации турпродукта и туристских услуг при организации, реализации и обеспечении контроля профессиональной деятельности в туристской индустрии; формировать и реализовывать программу поиска и изучения источников информации с целью определения основных параметров конкурентоспособности</p> <p>Сформировавшееся систематическое владение: навыками и опытом анализа, оценки, организации деятельности по продвижению и реализации туристского продукта и туристских услуг посредством разных каналов сбыта; оценки комплектности и соответствия нормативам документационного оформления реализации конкретного турпродукта; формирования на основе принципов планирования и прогнозирования программ развития туристской индустрии. Навыками и опытом: продвижения и реализации туристского продукта, в том числе на основе современных информационно коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста; организации продаж туристского продукта и отдельных туристских услуг; ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов</p>

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение реферата	не выполнен	Цель и задачи реферата достигнуты частично. Актуальность темы реферата определена неубедительно. В реферате выявлены значительные отклонения от требований методических указаний.	Цель и задачи выполнения реферата достигнуты. Актуальность темы реферата подтверждена. Реферат выполнен с незначительными отклонениями от требований методических указаний.	Цель написания реферата достигнута, задачи решены. Актуальность темы исследования корректно и полно обоснована. Реферат выполнен согласно требованиям.

Выполнение проверочной работы	не выполнена или более 50% заданий решены неправильно	Решено более 50% заданий, но менее 70%	Решено более 70% заданий, но есть ошибки	все задания решены без ошибок
Итоговое тестирование	не выполнено или более 50% заданий выполнены неправильно	Выполнено более 50% всех заданий, но менее 70%	Выполнено более 70% заданий, но есть ошибки	все задания выполнены без ошибок

* Студенты, показавшие уровень усвоения ниже порогового, не допускаются к промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (зачет и экзамен в виде итогового теста, курсовая работа)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение итоговых тестов (не менее 15 вопросов на вариант)	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

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

Примерная тематика рефератов

1. Услуги общественного питания как форма удовлетворения важнейшей потребности человека
2. История организации услуг питания.
3. Классификация ПОП
4. Классификация предприятий питания по ассортименту продукции.
5. Классификация предприятий питания по форме обслуживания.
6. Классификация предприятий питания по характеру торгово-производственной деятельности.
7. Методы, типы и формы обслуживания на ПОП
8. Технологическое проектирование и организация деятельности ПОП
9. Инновационные технологии в организации услуг питания
10. Техника обслуживания в ресторане.
11. Технологии организации услуг питания.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Служба ... — осуществление контроля за номерным фондом гостиницы, ведя картотеку по занятости номеров и наличию свободных мест, и выполняет функции информационного центра:

- а) Портье +
- б) Бронирования
- в) Приема

2. Предприятия, в которых есть условия для переработки сырья, производства полуфабрикатов, обеденной, кулинарной и кондитерской продукции и реализация ее населению:

- а) Доготовочные заведения
- б) Заведения, имеющие законченный цикл производства +
- в) Заготовочные заведения

3. Согласно санитарным нормам, в организациях общественного питания проводится генеральная уборка и дезинфекция не реже:

- а) Одного раза в полгода
- б) Одного раза в неделю
- в) Одного раза в месяц +

4. Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары:

- а) Бар +
- б) Столовая
- в) Чайная

5. Избирательное извлечение вещества из жидкости или твердого пористого тела жидкостью:

- а) Осаждение
- б) Эмульгирование
- в) Экстракция +

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К УСТНОМУ ОПРОСУ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

1. Объективные условия и важнейшие факторы, определяющие развитие услуг питания в российском обществе.
2. Эволюция предприятий общественного питания в России:
3. Современное состояние рынка услуг питания в России.
4. Основные подходы к классификации предприятий ОП.
5. Ресторан. Классификация ресторанов.
6. Концепция пункта общественного питания: основные подходы.
7. Эстетическая культура ресторанного сервиса.
8. Факторы, влияющие на составление плана инвестиционных мероприятий.
9. Бизнес-планирование в организации ПОП.
10. Маркетинговые мероприятия при организации ПОП.
11. Рекламная деятельность в сфере организации услуг питания. Основные виды рекламных мероприятий.
12. PR мероприятия в сфере услуг питания. Программа работы с клиентами.
13. Основные виды ресторанного обслуживания.
14. Инновационные формы предоставления сервисных услуг в ресторане.
15. Кейтеринг: внутренний, внешний, социальный, разъездной.
16. Организация летних площадок.
17. Виды официальных приемов, особенности организации.
18. Виды меню и их специфика.
19. Винная карта.
20. Оформление меню.
21. Меню как реклама.
22. Меню и ценовая политика.
23. Классифицируйте напитки в ресторанной кухне.
24. Какова характеристика и подача холодных напитков собственного производства (квас, морс)?
25. Охарактеризуйте горячие напитки.
26. Назовите правила заваривания и подачи чая.
27. Назовите национальные способы подачи кофе.
28. Воспроизведите технологию приготовления какао и шоколада, каковы требования к качеству?

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности.
2. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность.
3. Блюда ресторанной кухни –определение, отличительные особенности, система критериев и оценок
4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.
5. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества. Холодная и тепловая обработка.
6. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания(овощи, мясо, рыба, морепродукты).

7. Профессиональная культура работников предприятий общественного питания.
8. Влияние обработки на качество готовой продукции.
9. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
10. Основные принципы подбора персонала ПОП.
11. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
12. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов. Классификация ресторанной продукции.
13. Термины и определения в общественном питании.
14. Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
15. Правила профессионального поведения персонала предприятия общественного питания.
16. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
17. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
18. Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.
19. Профессиональные и корпоративные кодексы в сфере оказания услуг питания.
20. Особенности оказания услуг питания иностранным туристам.
21. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.
22. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
23. Содержание профессиограммы «бармен».
24. Содержание профессиограммы «метрдотель».
25. Содержание профессиограммы «шеф-повар».
26. Содержание профессиограммы «сомелье».
27. Содержание профессиограммы «официант».
28. Содержание профессиограммы «менеджер ресторана».
29. Основы столового этикета.
30. Основы профессиональной сервировки.
31. Основные правила подачи блюд.
32. Этапы качественного обслуживания.
33. Особенности оказания услуг питания иностранным туристам.