Автономная некоммерческая организация
высшего образования

Уральский институт фондового рынка

Кафедра менеджмента и маркетинга

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 02AA015500B9B277974BD4E8E7991CCA59
Владелец АНО ВО "УИФР"
Действителен с 08.04.2025 по 08.07.2026

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ТУРИСТИЧЕСКИХ И ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСАХ

Рабочая программа дисциплины

для обучающихся по направлению
43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата)
направленность (профиль) программы: Туризм
по всем формам обучения

Екатеринбург
2025

УДК
ББК
Л

Шлюндт С.А. Организация питания в туристических и гостиничных комплексах: Рабочая программа дисциплины. - Екатеринбург: УИФР, 2025. - 35 с.

Рабочая программа как базовый элемент учебно-методического обеспечения по дисциплине составлена на основании ФГОС ВО и учебных планов УИФР по указанным направлениям и профилям подготовки.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры. Протокол заседания № 1 от 25 августа 2025 г.

© Уральский институт фондового рынка.
Учебное издание
Формат 60Х90/16. Гарнитура Times New Roman
Усл. п.л. _____ Изд. № _____. Тираж ____ экз.
Заказ № ___
Отпечатано в Уральском институте фондового рынка

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Программно-методические материалы 4
1.1 Общая характеристика дисциплины 4
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы 4
1.3 Объем дисциплины и распределение часов по темам 6
1.4 Тематический план изучения дисциплины 8
1.5 Темы занятий семинарского типа 10
Раздел 2. Самостоятельная работа студентов 12
2.1 Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся ... 12
2.2 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины 13
Раздел 3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины 19
Раздел 4. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине 21
4.1 Перечень компетенций, оценивание формирования которых предусмотрено в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине 21
4.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля освоения дисциплины 21
4.3 Оценочные средства промежуточной аттестации для оценивания уровня формирования компетенций, соотнесенного с планируемыми результатами обучения по дисциплине: 23
4.4 Показатели и критерии оценивания текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины 30
4.5 Процедуры оценивания знаний, умений и навыков 33
4.6 Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 33
Раздел 5. Методические рекомендациипреподавателям по организации обучения, а также материально-техническая база, необходимая для освоения дисциплины 33
5.1 Интерактивные и инновационные технологии обучения 34
5.2 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине 34
Лист регистрации изменений в рабочей программе 35

РАЗДЕЛ 1. ПРОГРАММНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

1.1 Общая характеристика дисциплины

Дисциплина «Организация питания в туристических и гостиничных комплексах» включена в образовательную программу по указанному направлению и профилю подготовки.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций*:

ПК-4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий.

*Примечание: Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

Цель освоения дисциплины: сформировать у студентов систему знаний и навыков профессиональных компетенций в области организации питания в туристических и гостиничных комплексах.

Задачи изучения дисциплины:

- знакомство с системой современных теоретических знаний о системе питания в сфере туризма;
- изучение организации производственных процессов на предприятиях питания в сфере туризма;
- развитие коммуникативных качеств, обучающихся и умения позитивно взаимодействовать и добиваться решения поставленных задач в профессиональной сфере организации питания в сфере туризма.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Результатами обучения по дисциплине, соотнесенными с установленными в образовательной программе компетенциями и индикаторами достижения компетенций, являются:

Компетенция	Индикатор достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-ПК-4 Организует процессы обслуживания потребителей с учетом нормативно-правовых актов на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг, применяя клиентоориентированные технологии туристского обслуживания	Знать: законы и иные нормативно-правовые акты РФ по организации питания в сфере туризма; Уметь: организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами в процессе организации питания; Иметь навыки: использования методов взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами в процессе организации питания.

Текущий контроль по дисциплине обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины. Он осуществляется в процессе проведения занятий. Текущий контроль реализуется в форме контрольной работы.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине обеспечивает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Промежуточная аттестация реализуется в форме экзамена.

Результаты освоения дисциплины достигаются за счет использования в процессе обучения активных и интерактивных методов и технологий формирования заданных компетенций у студентов.

Взаимосвязь индикаторов достижения с учебным материалом и вопросами промежуточной аттестации студентов

Индикаторы достижения компетенций	Оценочные средства для текущего контроля	№ оценочного средства для промежуточной аттестации по уровням результатов освоения дисциплины: знать (З), уметь (У), владеть навыками (Н)		
		З	**У**	**Н**
ИДК-ПК-4	Контрольная работа варианты 1-10	1-30	1-20; 1-5	1-20

1.3 Объем дисциплины и распределение часов по темам

Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Формы обучения	
	Очная	Заочная
Общая трудоемкость	108	108
Контактная работа (включая текущий контроль успеваемости):	55	20
- занятия лекционного типа (Лек)	36	8
- занятия семинарского типа (Сем)	18	11
- промежуточная аттестация	1	1
Самостоятельная работа (СР)	53	88
Курсовая работа	-	-
Форма промежуточной аттестации	Экзамен	экзамен

Распределение часов дисциплины по темам и видам работ

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем	Всего часов	Лек	Сем	СР
Тема 1. История развития индустрии гостеприимства в мире	15	6	2	7
Тема 2. Услуги сервиса. Классификация и характеристика услуг питания	15	6	2	7
Тема 3. Проектирование и оснащение предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах	15	6	2	7
Тема 4. Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания	16	6	2	8

Тема 5. Меню - визитная карточка предприятия питания	15	6	2	7
Тема 6. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах	17	3	2	12
Тема 7. Нормативная документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах	14	3	6	5
ВСЕГО:	107	36	18	53

Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Всего часов	Лек	Сем	СР
Тема 1. История развития индустрии гостеприимства в мире	15	1	1	13
Тема 2. Услуги сервиса. Классификация и характеристика услуг питания	15	1	2	12
Тема 3. Проектирование и оснащение предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах	15	1	2	12
Тема 4. Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания	16	1	2	13
Тема 5. Меню - визитная карточка предприятия питания	15	1	1	13
Тема 6. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах	17	2	2	13
Тема 7. Нормативная документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах	14	1	1	12
ВСЕГО:	107	8	11	88

1.4 Тематический план изучения дисциплины

Тема 1. История развития индустрии гостеприимства в мире

Основные понятия и определения в области развития индустрии гостеприимства. Развитие индустрии гостеприимства в западной Европе со средневековья до настоящего времени, "золотая эра" в индустрии гостеприимства. Экстенсивный и интенсивный путь развития в управлении предприятиями гостеприимства.

Развитие индустрии гостеприимства в США: «золотой век» для индустрии гостеприимства.

Современные технологии быстрого питания, новые формы обслуживания, технологии сетевых компаний, практика заключения договоров по франчайзингу, стандартизация услуг, использование понятия "торговая марка".

Этапы развития питания в России от древней Руси до настоящего времени.

Тема 2. Услуги сервиса. Классификация и характеристика услуг питания

Характеристика и функции службы питания в туристических и гостиничных комплексах.

Организационные структуры службы питания с определением места службы питания в гостиничном и туристическом комплексе. Служба питания: подразделения – зал ресторана, кухня, склад, бухгалтерия и т. д.

Главные функции службы питания и требования к менеджменту. Основные функции руководителя службы питания. Международное значение тарифов питания в гостиничных и туристических комплексах. Континентальный план. Отличие плана американского от модифицированного американского.

Полупансион, пансион, только завтрак и размещение, разновидности завтраков.

Тема 3. Проектирование и оснащение предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах

Проектирование и оснащение предприятий питания. Основные составляющие проектов. Основные группы помещений, составляющие технологической части: складская, производственная, торговая, административно – бытовая, техническая. Компоновочные схемы.

Требования к помещениям, отделка помещений, оформление интерьера, требования к отделке помещений. Оснащение мебелью, требования к мебели, к оборудованию. Оснащение предприятия посудой, стеклом, аксессуарами.

Тема 4. Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания

Сущность организации производства – создание условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. Структура производства. Производственный процесс, принципы организации процесса. Методы организации производства. Внедрение системы качества на производстве.

Виды контроля, организация производственного контроля на производстве и в торговом зале.

Тема 5. Меню - визитная карточка предприятия питания

Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню. Написание меню в спец. предприятиях. Зависимость меню от класса, типа, контингента потребителей и формы обслуживания. Деление меню в международной практике.

Меню – средство рекламы.

Разработка меню – как инструмент планирования прибыли и создания ценовой политики.

Анализ меню, планирование меню, контроль меню (инжиниринг меню). Условие эффективности разработки меню. Схемы оценки блюда.

Винная карта. Требования к созданию карты.

Тема 6. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах

Ускоренные формы обслуживания, схема построения и принципы обслуживания, ассортимент, время обслуживания.

Современные технологии организации питания – кейтиринг. Виды кейтиринга. Специальные формы обслуживания.

Виды банкетов, особенности их проведения. Принципы организации, принципы создания меню (ассортимент) для банкетов, специальное оборудование, аксессуары, время проведения, сервировка, требования к обслуживающему персоналу.

Тема 7. Нормативная документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах

Нормативно – техническая документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах. Термины: нормативная документация, техническая, технологическая.

Изучение законов РФ, межгосударственных стандартов, постановления правительства, приказы министерств и ведомств.

1.5 Темы занятий семинарского типа

Тема 1. История развития индустрии гостеприимства в мире

Основные вопросы:

1. Индустрия гостеприимства в Древние и средние века: таверны, постоялые дворы, караван-сараи. Питание в монастырях.
2. Как изменилось обслуживание в ресторанах в Средневековье?
3. Особенности развития индустрии гостеприимства в России: принципы гостеприимства в системе питания.

Тема 2. Услуги сервиса. Классификация и характеристика услуг питания

Основные вопросы:

1. Взаимосвязь сервиса и службы питания
2. Система HoReCa: виды заведений и тренды развития.
3. Какие тенденции в здоровом питании наблюдаются в HoReCa?
4. Характеристики услуг питания в России.

Тема 3. Проектирование и оснащение предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах

Основные вопросы:

1. Какая часть в составе проекта предприятия питания является главной?

2. Каковы главные группы помещений на ПОП?

3. Современные виды оборудования. Требования к современному технологическому оборудованию. Энергосберегающее оборудование.

4. Технологическая, архитектурно – строительная, энергетическая, санитарно-техническая составляющая в оснащении предприятий питания.

Тема 4. Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания

Основные вопросы:

1. Какова сущность цеховой и нецеховой структуры?
2. Раскрыть сущность комбинированных рабочих мест.
3. Перечислите требования к оптимальным условиям труда?
4. Методы организации производства, методы контроля качества.
5. Принципы организации производственных процессов

Тема 5. Меню - визитная карточка предприятия питания

Основные вопросы:

1. Что такое меню-требование?
2. Что служит основой для составления меню диетического?
3. Нюансы в организации специального питания (детское, спортивное, вегетарианское и т.д.)
4. Характеристики диет при составлении меню.
5. Особенности питания иностранных туристов.

Тема 6. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах

Основные вопросы:

1. Обслуживание в номерах, организация мини баров.
2. Что такое линер и динер?
3. Перечислите требования к официантам, обслуживающие в номерах.
4. Перечислите особенности обслуживания гостей на высшем уровне.
5. В каких типах(классах) предприятий питания осуществляется обслуживание иностранных туристов? Отличие банкета с полным обслуживанием от банкета с частичным обслуживанием.
6. Особенности организации специальных видов питания.
7. Различные методы подачи блюд и закусок. Транширование и фломбирование блюд.
8. Использование специального оборудования, столов, тележек, аксессуаров, различные виды фондю.
9. Сервировка столов и технология подачи блюд при обслуживании туристских групп.

Тема 7. Нормативная документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах

1. ГОСТы по организации туристских услуг и питания в туристических и гостиничных комплексах
2. СанПиН по организации общественного питания
3. Методические рекомендации по обеспечению питанием при проведении туристских походов и массовых туристских мероприятий.
4. Требования к персоналу, работающему в ресторане гостиницы.
5. Документы, регулирующие хранение продуктов в гостиницах?
6. Изменения в законодательстве в сфере организации питания в гостиницах.

РАЗДЕЛ 2. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

2.1 Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы: конспектирование первоисточников и другой учебной и научной литературы; проработка учебного материала (по конспектам лекций, учебной и научной литературе); работа в электронной библиотечной системе; работа с тестами и вопросами для самопроверки; подготовка к зачету или экзамену.

перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся: методические указания по самостоятельной работе студентов по данной дисциплине (в библиотеке вуза); учебная и методическая литература в библиотеке и электронной библиотеке вуза; отведенное для самостоятельной работы время занятий в компьютерных классах вуза, включая работу со специализированным программным обеспечением, информационными справочными системами.

Формы самостоятельной работы студентов по темам

Разделы и темы дисциплины	Виды самостоятельной работы
Тема 1. История развития индустрии гостеприимства в мире	проработка учебного материала (по конспектам лекций, учебной и научной литературе); работа в электронной библиотечной системе; работа с материалами текущего контроля и подготовка к промежуточной аттестации
Тема 2. Услуги сервиса. Классификация и характеристика услуг питания	проработка учебного материала (по конспектам лекций, учебной и научной литературе); работа в электронной библиотечной системе; работа с материалами текущего контроля и подготовка к промежуточной аттестации
Тема 3. Проектирование и оснащение предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах	проработка учебного материала (по конспектам лекций, учебной и научной литературе); работа в электронной библиотечной системе; работа с материалами текущего контроля и подготовка к промежуточной аттестации
Тема 4. Особенности организации	проработка учебного материала (по конспектам лекций, учебной и научной

производственных процессов на предприятиях питания. Система качества на предприятиях питания	литературе); работа в электронной библиотечной системе; работа с материалами текущего контроля и подготовка к промежуточной аттестации
Тема 5. Меню - визитная карточка предприятия питания	проработка учебного материала (по конспектам лекций, учебной и научной литературе); работа в электронной библиотечной системе; работа с материалами текущего контроля и подготовка к промежуточной аттестации
Тема 6. Современные формы и методы организации питания туристов в туристических и гостиничных комплексах	проработка учебного материала (по конспектам лекций, учебной и научной литературе); работа в электронной библиотечной системе; работа с материалами текущего контроля и подготовка к промежуточной аттестации
Тема 7. Нормативная документация, регламентирующая работу предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах	проработка учебного материала (по конспектам лекций, учебной и научной литературе); работа в электронной библиотечной системе; работа с материалами текущего контроля и подготовка к промежуточной аттестации

2.2 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Самостоятельная работа студентов развивает самостоятельность мышления, способствует формированию научных интересов, приобретению навыков самостоятельной работы с литературой, приобщает к научно-исследовательской деятельности, помогает освоить практику написания научных трудов, технику научной работы, работы со специализированным программным обеспечением, приемы оформления текста рукописи и т. д.

Занятия семинарского типа в значительной степени ориентируются на применение полученных во время лекции знаний, на отработку и систематизацию предметных и общеучебных способов деятельности (умений), способов оптимального поиска и переработки информации. Самостоятельные работы студентов с использованием опорных методических материалов (методические рекомендации, методические указания, тетради на печатной основе, инструкции, алгоритмические предписания в содержании информационных технологий и др.) задают

ориентировочную основу учебной деятельности, позволяют оперативно корректировать их работу, оказывать индивидуальную помощь и поддержку, совершенствовать ее качество. Все это в конечном итоге позволяет на основе оперативной обратной связи повысить управляемость учебным процессом.

Подготовку к каждому занятию семинарского типа каждый студент должен начать с ознакомления с планом занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений студенту необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура занятия семинарского типа

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы занятие может состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.

2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме занятия.

3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.

4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.

5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний студентов. Примерная продолжительность — до 15 минут.

Вторая часть — выступление студентов с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование

социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса.

Примерная продолжительность — 20-25 минут.

После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам.

Примерная продолжительность – до 15-20 минут.

Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а замет идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на занятии семинарского типа преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно).

Примерная продолжительность – 15-20 минут.

Занятие семинарского типа заканчивается подведением итогов. Студентам должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования.

Примерная продолжительность — 5 минут.

Практические советы по подготовке презентации, доклада

– готовьте отдельно: печатный текст + слайды + раздаточный материал

– слайды – визуальная подача информации, которая должна содержать минимум текста, максимум изображений, несущих смысловую нагрузку, выглядеть наглядно и просто;

– текстовое содержание презентации – устная речь или чтение, которая должна включать аргументы, факты, доказательства и эмоции;

– рекомендуемое число слайдов 17-22;

– обязательная информация для презентации: тема, фамилия и инициалы выступающего; план сообщения; краткие выводы из всего сказанного; список использованных источников;

– раздаточный материал – должен обеспечивать ту же глубину и охват, что и живое выступление: люди больше доверяют тому, что они могут унести с собой, чем исчезающим изображениям, слова и слайды забываются, а раздаточный материал остается постоянным осязаемым напоминанием; раздаточный материал важно раздавать в конце презентации; раздаточный материалы должны отличаться от слайдов, должны быть более информативными.

Доклад, согласно толковому словарю русского языка Д.Н. Ушакова: «… сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материл, проиллюстрировать примерами, развивать навыки самостоятельной работы с научной литературой, познавательный интерес к научному познанию».

Тема доклада должна быть согласованна с преподавателем и соответствовать теме учебного занятия. Материалы при его подготовке, должны соответствовать научно-методическим требованиям вуза и быть указаны в докладе. Необходимо соблюдать регламент, оговоренный при получении задания. Иллюстрации должны быть достаточными, но не чрезмерными. Работа студента над докладом-презентацией включает отработку умения самостоятельно обобщать материал и делать выводы в заключение, умения ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей, отработку навыков ораторства, умения проводить диспут.

Докладчики должны знать и уметь:

– сообщать новую информацию; использовать технические средства;

– хорошо ориентироваться в теме всего семинарского занятия; дискутировать и быстро отвечать на заданные вопросы;

– четко выполнять установленный регламент (не более 10 минут);

– иметь представление о композиционной структуре доклада и др.

Структура выступления

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Вступление должно содержать: название, сообщение основной идеи, современную оценку предмета изложения, краткое перечисление рассматриваемых вопросов, живую интересную форму изложения, акцентирование внимания на важных моментах, оригинальность подхода.

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части – представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудиовизуальных и визуальных материалов.

Заключение – ясное, четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

Виды самостоятельной работы студентов, обеспечивающие реализацию цели и решение задач данной дисциплины:

– подготовка к семинарским занятиям;

– изучение тем в рамках самостоятельной работы;

– выполнение контрольных и творческих заданий;

– подготовка и сдача зачета (и/или экзамена).

Самостоятельная работа студентов должна способствовать более глубокому усвоению изучаемой дисциплины, формировать навыки исследовательской работы и ориентировать студентов на приобретение навыков применения теоретических знаний на практике.

Структура самостоятельной работы включает три основных этапа: подготовительный или ориентировочный, исполнительный и контрольно-диагностический. В рамках указанных этапов последовательно выполняются следующие учебные действия: анализ учебного задания и сроков его выполнения, поиск способов и средств его выполнения; планирование хода выполнения задания и прогнозирование возможных затруднений, проверка, оценка и самооценка полученных результатов. Структуру самостоятельной работы студенты не только должны знать, но и применять эти знания в своей деятельности.

Процесс изучения учебного предмета можно рассматривать как последовательное погружение студента в содержание изучаемого материала под "весом" собственных знаний. Однако в нем выделяются три этапа, качественно различных по своим задачам и видам выполняемых действий.

1-вый этап Рассмотрение выделенных компонентов текста учебной литературы. Задача: понять все, что бросается в глаза и легко запоминается, и разделить текст на интересное, главное и второстепенное.

На этом этапе не требуется прилагать усилия для заучивания чего-либо. Обозревается весь учебный предмет, но пропускаются не только подробности, а даже большая часть текста. Процесс изучения начинается ознакомлением со структурой учебного материала. Она анализируется на протяжении этапа все подробнее и подробнее вплоть до первого продумывания категориального аппарата.

Перелистывать материал нужно внимательно, не пропуская страниц. Полезно задерживаться на интересном, но не останавливаться надолго, не прилагать ощутимых усилий для запоминания увиденного и прочитанного, но пытаться сопоставить его с тем, что уже знакомо, и понять его смысл. Если не получилось, то, не задерживаясь, нужно идти дальше. После того как выписаны термины и определения, следует пролистать учебник еще раз и прочесть вслух, четко произнося слова, все термины и их определения. Это поможет научиться правильно произносить новые слова.

2-й этап. Беглое чтение всего учебного материала. Задача: понять все что можно понять, не углубляясь в тщательный разбор, основное внимание уделяя теоретической части материала.

На этом этапе выполняется, беглое сквозное чтение всей теоретической части учебного материала, чтобы выявить и понять основные категории, взаимосвязи между ними. Для выполнения поставленной задачи студентам рекомендуется:

Бегло два раза прочесть всю теоретическую часть. При этом читать только основной текст, при чтении нигде не задерживаться, непонятные места пропускать, не прилагать усилия для запоминания прочитанного,

стараться следить только за основным смыслом, содержанием текста. Быстро прочтя все от начала до конца, студент не успеет забыть то, что было вначале, и представит себе общую картину.

После этого студент вдумчиво должен прочесть, еще один раз, отмечая на полях непонятные места трех степеней сложности.

К первой степени сложности относят материал, который можно понять при самостоятельном разборе, так как имеется достаточно информации в той же главе. Вторую степень сложности представляет материал, который тоже можно понять самостоятельно, но для этого нужно обращаться и к другим главам учебника. К третьей степени сложности относится материал, заставляющий студента обратиться к другому источнику или к преподавателю, поскольку информации, найденной в учебнике, ему оказалось мало.

3-тий этап. Медленное чтение и разбор неясных вопросов. Задача: разобраться в сложном, материале, обратить внимание на взаимосвязи между понятиями. При этом выполняются следующие действия:

Медленное чтение всего учебника и разбор непонятных вопросов первой степени сложности. При необходимости пользоваться карандашом и бумагой. Читать все, ничего не пропуская.

Медленное чтение всего учебника и разбор непонятных вопросов второй степени сложности.

Для нахождения ответов на непонятные вопросы третьей степени сложности обратиться к дополнительной литературе или к преподавателю.

Самостоятельная работа на лекции

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность студента. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим студентом.

Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных

маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции.

Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

Автюхова О.В. Организация питания в курортных и гостиничных комплексах : учебное пособие / Автюхова О.В.. — Омск : Омский государственный технический университет, 2022. — 95 c. — ISBN 978-5-8149-3440-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/131213.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

Махов, С. Ю. Организация питания в путешествии. Модуль 7 : учебно-методическое пособие / С. Ю. Махов. — Орел : Межрегиональная Академия безопасности и выживания (МАБИВ), 2023. — 23 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/134445.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительная литература

Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 c. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/26711.html. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

Лицензионные ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимые для освоения дисциплины

Электронно-библиотечная система: по паролю. URL: http://www.iprbookshop.ru/ Предусмотрен режим для слабовидящих.

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы (информационные технологии), используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

– Microsoft Windows (лицензионное).

– Офисный пакет программ MicrosoftOffice, включающий текстовый редактор MicrosoftWord, электронную таблицу MicrosoftExcel, программу для подготовки презентаций MicrosoftPowerPoint, браузер InternetExplorer (лицензионное).

– Информационная справочная система и база данных «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru/» (доступ по паролю) (отечественное производство)

– Студенческий информационно-справочный портал "Гарант-Образование" https://edu.garant.ru/ (доступ свободный) (свободно распространяемое);

– Научная электронная библиотека – база данных eLIBRARY.RU https://elibrary.ru/ (доступ свободный);

Особенности учебно-методического обеспечения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов для таких студентов производится с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально. Предусмотрено в случае необходимости создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей, альтернативную версию медиаконтентов, предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотрена доступность управления контентом с клавиатуры.

РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Перечень компетенций, оценивание формирования которых предусмотрено в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

ПК-4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий

4.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля освоения дисциплины

Задания по контрольной работе для текущего контроля, указания по ее выполнению.

Контрольная работа по дисциплине представляет собой ответы на два задания. Ответы должны быть развернутые, с использованием современной литературы.

Контрольная работа считается сданной, если Вы выполнили оба задания в рамках своего варианта. При этом ответ должен быть четким и конкретным, а также содержать актуальную информацию, обоснованное мнение, подкрепленное ссылками на литературу.

Номер варианта контрольной работы Вы выбираете в соответствии с последней цифрой Вашей зачетной книжки. Выбор варианта контрольной работы для студентов осуществляется по последней цифре номера зачетки. Цифра 0 означает 10 вариант.

Вариант 1.

1. Какие классификации и характеристики услуг сервиса вы знаете?
2. Характеристика и основные функции службы питания.

Вариант 2.

1. Какие типы и классы предприятий питания представляют услуги питания в гостиничных и туристических комплексах?
2. Краткая характеристика разных видов меню.

Вариант 3.

1. С какими службами туристических и гостиничных комплексов осуществляет связь службы питания?
2. Перечислите организационные структуры службы питания, их зависимость от типа и класса предприятия питания.

Вариант 4.

1. Каковы основные функции руководителя службы питания в туристических и гостиничных комплексах?
2. Перечислите специальные планы (тарифы) питания туристов в туристических и гостиничных комплексах.

Вариант 5.

1. Какие завтраки предлагают в туристических и гостиничных комплексах?
2. Перечислите требования к обслуживающему персоналу при организации услуги room-service.

Вариант 6.

1. Какова последовательность расположения блюд в отечественной практике, в Европе, в Азии?
2. Разновидности кейтеринговой службы.

Вариант 7.

1. Почему меню является основным инструментом планирования прибыли при организации питания?
2. Основные этапы проектирования предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах.

Вариант 8.

1. Назовите прогрессивные виды оборудования в ресторанах.
2. Что означает бесцеховая структура производства?

Вариант 9.

1. Перечислите методы контроля качества выпускаемой продукции.
2. Каковы современные тенденции в организации производства кулинарной продукции?

Вариант 10.

1. Перечислите этапы обслуживания туристов в номерах.
2. Каковы особенности организации питания иностранных туристов?

Критерии оценивания контрольной работы

Оценка «зачтено» выставляется, если:
- ответ на задания полный и аргументированный,
- представлены ссылки на современные источники информации;
- показаны всесторонние, систематизированные, глубокие знания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «не зачтено» выставляется, если:
- ответ на задания содержит неактуальную информацию;
- допущены ошибки в аргументации ответов;
- допущены грубые ошибки в формулировках основных понятий.

4.3 Оценочные средства промежуточной аттестации для оценивания уровня формирования компетенций, соотнесенного с планируемыми результатами обучения по дисциплине:

По компоненте компетенций «Знать»

1.Особенности организации питания иностранных туристов, предприятия питания, обслуживающие иностранных, индивидуальных и организованных туристов, способы предоставления услуг питания, формы обслуживания и расчетов, требования к персоналу, значимость меню и сервировка столов.

2.Специальные планы (тарифы), касающиеся питания туристов в туристических и гостиничных комплексах.

3.Классификация и характеристика гостиничных услуг (по Тимохину).

4. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием, особенности проведения банкета, характер банкета, размещение гостей, сервировка, ассортимент блюд, требования к персоналу, продолжительность и т.д.

5.Разновидности и назначение (функции) подразделений службы питания.

6. Организация питания кейтеринговой службой. Суть технологии, виды кейтиринга, особенности каждого вида.

7.Классификация предприятий питания, представляющих услуги питания. Признаки классификации ПОП, классификационные признаки ресторанов, баров, кафе. (по ГОСТу)

8.Организация банкета с полным обслуживанием, особенности проведения банкета, характер банкета, размещение гостей, сервировка, ассортимент блюд, требования к персоналу, продолжительность и т.д.,

9.Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах, разновидность подразделений, подчиненность специалистов.

10.Особенности приемов (банкетов): банкет-чай, банкет по типу «буфет» (особенности проведения банкетов, характер банкетов, размещение гостей, сервировка, ассортимент блюд, требования к персоналу продолжительность и т.д.)

11.Функции руководителя службы питания в туристических и гостиничных комплексах.

12.Разновидности меню и их краткая характеристика.

13.Организация питания для индивидуальных туристов и организованных групп туристов в туристических и гостиничных комплексах.

14. Особенности приемов (банкетов): банкет – фуршет, банкет-коктейль (особенности проведения банкетов, характер банкетов, размещение гостей, сервировка, ассортимент блюд, требования к персоналу продолжительность и т.д.)

15. Особенности организация обслуживания гостей на высшем уровне(VIP), методы обслуживания, технологии обслуживания.

16.Варианты организации питания в отелях, их международное обозначение и значение.

17.Принципы создания меню, последовательность расположения блюд в отечественной практике и за рубежом.

18.Особенности организации поэтажных буфетов, характер обслуживания через буфеты (оснащение оборудованием и мебелью, ассортимент, персонал и т.д.).

19.Специальные формы обслуживания питанием гостей (ланч, бранч, линер, динер, кейтиринг), особенности каждого.

20.Организация обслуживания через мини-бары в туристических и гостиничных комплексах, особенности мини баров (персонал службы мини баров, способы предложения услуг мини баров и т.д.)

21.Классификация меню в международной практике, разновидность, суть каждого.

22.Требования к обслуживающему персоналу при организации услуги room-service (обслуживание в номерах).

23.Меню, как основной инструмент планирования прибыли при организации питания (ценовая политика, факторы, влияющие при разработке меню, цель планирования и задача).

24.Правила обслуживания гостей в номерах. Этапы обслуживания.

25.Контроль за качеством обслуживания и качеством выпускаемой продукции, методы контроля на предприятии питания.

26.Ускоренные формы организации питания, разновидности.

27.Цели и задачи системы безопасности на предприятиях питания.

28. Значение нормативно – технической документации для ПОП. Раскрыть суть закона РФ «Закон о защите прав потребителей».

29.Классификация услуг предприятий питания в туристических и гостиничных комплексах, разновидность, характеристика, критерии качества. (ГОСТ 31984 – 2012 УОП Общие требования).

30.Современные, актуальные тенденции развития меню.

По компоненте компетенций «Уметь»

Открытые вопросы

1. Составьте должностные обязанности менеджера room-service в отеле 5 звезд.
2. Опишите функционал руководителя службы питания в туристических и гостиничных комплексах в соответствии с профессиональными компетенциями.
3. Составьте таблицу тарифов питания в соответствии с международными требованиями в туристических и гостиничных комплексах.
4. Составьте организационную структуру управления службы питания в пятизвездочном отеле.
5. Опишите технологию обслуживания официантами room-service в отеле.

Закрытые вопросы

1. **В соответствии с какими нормативными документами классифицируются предприятия питания:**

а) в соответствии с ГОСТом 30389-2013г.;

б) в соответствии с санитарными нормами и правилами;

в) в соответствии со строительными нормами.

2. **Какая система классификации гостиниц характерна для стран: Египта, России, Венгрии, Китая, Кипра, Австрии:**

а) система категории и разрядов;
б) система букв;
в) система категорий;
г) система звезд.

3.Как подразделяются услуги гостиниц?

а) сезонные;
б) дополнительные;
в) временные;
г) основные;
д) сопутствующие.

4. Мини-бар гостиницы располагается:

а) в вестибюле (холле) гостиницы;
б) в поэтажном буфете;
в) в баре ресторана гостиницы;
г) в гостевых комнатах (номерах) гостиницы.

5. В каком виде по режиму питания туристов предприятия питания предоставляют услуги?

а) в виде завтрака;
б) полного пансиона, полупансиона;
в) специального питания, питания для детей;
г) всё вышеназванное.

6. Что относят к ускоренным формам обслуживания в ресторанах гостиниц.

а) зал-экспресс;
б) стол-экспресс;
в) шведский стол;
г) кейтиринг;
д) всё вышеуказанное.

7. Какие основные виды завтраков предоставляются в гостиничном комплексе?

а) только континентальный;
б) только расширенный (европейский);
в) английский, либо американский;
г) всё вышеперечисленное.

8. Организация системы контроля качества на предприятии питания в гостинице — это обязанность:

а) руководителя службы питания;

б) руководителя службы размещения;
в) руководителя службы бронирования.

9. Самая **востребованная форма организации питания туристов в гостиничных и туристических комплексах:**

а) шведский стол;
б) обслуживания по меню «А ля карт»;
в) обслуживание по меню «Табльдот».

10.» Сухой паек» это компенсация пропущенного:

а) завтрака;
б) обеда;
в) ужина.
Г) все вышеперечисленное.

11.С какими службами гостиниц в рамках международной туристической практики связана служба питания чаще всего?

а) с инженерно-технологическими;
б) с бронированием;
в) с приемом-размещением;
г) с отделом по персоналу;

12.Какие специальные планы (тарифы) выделяются в туристической практике, касающиеся питания?

а) американский план;
б) сезонный план;
в) бермудский план;
г) континентальный план;
д) европейский план;
е) модифицированный план

13.На каком месте по объему приносимого дохода находятся услуги питания в гостиничных предприятиях?

а) 1 место;
б) 2 место;
в) 3 место.

14.Какое специальное торгово – технологическое оборудование используется для организации шведского стола?

а) прилавок для подносов и для столовых приборов;
б) охлаждаемые прилавки;
в) прилавки с подогревом;
г) тележки с подогревом и охлаждаемые;
д) салат – бары;

е) все вышеперечисленное.

15.Время обеда, ужина при организации питания шведским столом:

а) 1 час;
б) 45 мин;
в) 25-30 мин.

16. В создании какого вида меню заказчик принимает непосредственное участие:

а) меню фирменных блюд;
б) меню заказных блюд;
в) меню банкетов.

17. На какие классы по уровню обслуживания подразделяются предприятия питания:

а) первый класс;
б) второй класс;
в) высший класс;
г) класс люкс.

18. При обслуживании организованных туристов повторяемость рационов питания не ранее:

а) чем через 4 дня;
б) чем через 10 дней;
в) чем через 7 дней.

19. В соответствии с туром или по желанию туристу могут предоставлять номер в комплексе:

а) с 3х. разовым питанием;
б) с 2х. разовым питанием;
в) с 1 разовым питанием;
г) все вышеперечисленное.

20. В какой категории звезд гостиниц должны быть бары в вестибюле (лобби – бар):

а) в 2 – 5- звездочных;
б) в 5 – звездочных;
в) в 3 – 5 –звездочных.

<u>По компоненте компетенций «Владеть навыками»</u>

1. Оцените взаимосвязь подразделений службы питания в туристических и гостиничных комплексах: выявите положительные и отрицательные моменты.
2. Оцените влияние технологической составляющей проекта предприятия питания.
3. Составьте список основных требований к качеству услуг питания согласно ГОСТа 31984 – 2012 УОП.
4. Выявите особенности организации питания на массовых мероприятиях.
5. Выявите особенности организации обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).
6. Примените инструменты, с помощью которых Вы могли бы проанализировать качество обслуживания в зале ресторана в туристических и гостиничных комплексах (на конкретном примере).
7. Выявите особенности в организации диетического и лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах.
8. Выявите особенности в организации питания для индивидуальных туристов и организованных групп туристов.
9. Обоснуйте выбор конкретного вида банкетов на предприятии питания для разных случаев у клиентов.
10. Обоснуйте использование специальных форм обслуживания питания (ланч, бранч, линер, динер, др.)
11. Выявите особенности банкета с полным обслуживанием и банкета с частичным обслуживанием.
12. Выявите особенности приемов (банкет-фуршет, банкет-коктейль и др.).
13. Составьте список должностных обязанностей менеджера room-service.
14. Опишите функционал руководителя службы питания в туристических и гостиничных комплексах в соответствии с профессиональными компетенциями
15. Составьте таблицу тарифов питания в соответствии с международными требованиями в туристических и гостиничных комплексах.
16. Составьте организационную структуру управления службы питания в пятизвездочном отеле.
17. Опишите технологию обслуживания номеров официантами room-service в отеле 5 звезд.
18. Составьте этапы производственного контроля на предприятиях общественного питания.

19. Оцените применение структуры бесцеховой и цеховой кухни ресторана.
20. Составьте меню с последовательностью написания блюд в практике страны.

4.4 Показатели и критерии оценивания текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Текущий контроль по дисциплине обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины. Эта оценка должна учитывать результаты выполнения контрольной работы.

Критерии оценивания результатов освоения дисциплины в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Система критериев оценивания, принятая в УИФР, опирается на три уровня освоения компонентов компетенций: пороговый, повышенный, продвинутый.

Компоненты компетенций	Признаки уровня освоения компонентов компетенций		
	пороговый	повышенный	продвинутый
Знания	Студент демонстрирует знание-знакомство, знание-копию: узнает объекты, явления и понятия, находит в них различия, проявляет знание источников получения информации, может осуществлять самостоятельно репродуктивные действия над знаниями путем самостоятельного воспроизведения и применения информации.	Студент демонстрирует аналитические знания: уверенно воспроизводит и понимает полученные знания, относит их к той или иной классификационной группе, самостоятельно систематизирует их, устанавливает взаимосвязи между ними, продуктивно применяет в знакомых ситуациях.	Студент может самостоятельно извлекать новые знания из окружающего мира, творчески их использовать для принятия решений в новых и нестандартных ситуациях.
Умения	Студент умеет	Студент умеет	Студент умеет

	корректно выполнять предписанные действия по инструкции, алгоритму в известной ситуации, самостоятельно выполняет действия по решению типовых задач, требующих выбора из числа известных методов, в предсказуемо изменяющейся ситуации	самостоятельно выполнять действия (приемы, операции) по решению нестандартных задач, требующих выбора на основе комбинации известных методов, в непредсказуемо изменяющейся ситуации	самостоятельно выполнять действия, связанные с решением исследовательских задач, демонстрирует творческое использование умений (технологий)
Навыки	Студент демонстрирует готовность к решению ограниченного количества нетипичных задач при условии оказания ему методической помощи (например, постановка уточняющих вопросов), а также не готов решать практические задачи повышенной сложности и принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении.	Студент демонстрирует готовность к самостоятельному решению ограниченного количества нетипичных задач, но испытывает трудности при решении практических задач повышенной сложности, позволяющих принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении.	Студент готов решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении.

При проведении текущей и промежуточной аттестации по дисциплине в рамках традиционной шкалы оценивания применяются следующие критерии:

Цифровое выражение	Словесное выражение	Описание
5	Отлично (зачтено)	всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, усвоивший основную литературу и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой
4	Хорошо (зачтено)	полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе практические задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе, способен к самостоятельному пополнению и обновлению знаний и умений в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности
3	Удовлетворительно (зачтено)	знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, выполняет практические задания, предусмотренные программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, но допускает погрешности в ответе и при выполнении заданий, обладая при этом необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
2	Неудовлетворительно (не зачтено)	пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допущение студентом принципиальных ошибок в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

4.5 Процедуры оценивания знаний, умений и навыков

Процедуры оценивания знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, представлены в методических материалах вуза «Положение об организации, формах и методах оценки качества освоения основной образовательной программы».

4.6 Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации указанных обучающихся создаются фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Такие оценочные средства создаются по мере необходимости с учетом различных нозологий. При проведении текущей и промежуточной аттестации для указанных лиц предусмотрено включение в учебный процесс различных посредников, включая тьюторов и уполномоченных по делам инвалидов. Форма проведения текущей аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости таким студентам обеспечиваются соответствующие условия проведения занятий и аттестации, в том числе предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

РАЗДЕЛ 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ, А ТАКЖЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Интерактивные и инновационные технологии обучения

При проведении учебных занятий преподаватели обеспечивают развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей).

Выбор методов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья и т.д. В образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

5.2 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС организации.

Помещения должны быть укомплектованы специализированной мебелью (учебные столы и стулья) и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (учебная доска, компьютер, видеопроектор). Компьютерный класс с установленным программным обеспечением.

Состав помещений, оборудования и технических средств обучения, необходимых для реализации дисциплины

	Наименование помещения	Оборудование и технические средства обучения помещения
	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового	Учебные столы и стулья; Учебная доска; Компьютер демонстрационный с монитором;

	проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Проектор демонстрационный (мультимедийный); Экран проекционный; Звукоусиливающее оборудование.
	Компьютерный класс	Компьютерные столы и стулья; Компьютер демонстрационный с монитором; Компьютеры с мониторами; Звукоусиливающее оборудование, Наушники индивидуальные.
	Помещение для самостоятельной работы	Учебные столы и стулья; Компьютеры с монитором с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду института; Проектор демонстрационный; Экран проекционный; Звукоусиливающее оборудование.

Особенности материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса с участием лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов различной нозологии, предусматриваются и реализуются по мере необходимости. Критерии и порядок создания таких условий указаны в Положении об организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Уральском институте фондового рынка.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Номер протокола и дата заседания кафедры	Изменения
№ 1 от 25.08.2025	Утверждение рабочей программы в связи с введением ООП по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата)