Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического факультета
_____ Т.Б. Шиврина
"27" октября 2022 г.

Организация общественного питания в туризме

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **экономики и менеджмента**
Учебный план Направление подготовки 43.03.02 Туризм
Направленность (профиль) образовательной программы "Услуги в сфере туризма"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 40
самостоятельная работа 68

Виды контроля в семестрах:
зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)			
Недель	10			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20
Практические	20	20	20	20
Итого ауд.	40	40	40	40
Контактная работа	40	40	40	40
Сам. работа	68	68	68	68
Итого	108	108	10	108

Киров 2022

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 26ADAA3CADCD154164284BE8B6E56076
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 06.07.2022 до 29.09.2023

Программу составил(и):
к.э.н., доцент кафедры экономики и менеджмента, Шиврина Татьяна Борисовна

_____

Рецензент(ы):
к.э.н, доцент кафедры экономики и менеджмента, Шулятьева Галина Михайловна

_____

Рабочая программа дисциплины

Организация общественного питания в туризме
разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 43.03.02 Туризм
Направленность (профиль) образовательной программы "Услуги в сфере туризма"
одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.10.2022 протокол № 10.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

Протокол № 2р/2022-23 от "27" октября 2022 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

экономики и менеджмента

Протокол № 2 от "27" октября 2022 г.

Зав. кафедрой _____к.б.н., доцент Лежнина Ольга Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

экономики и менеджмента

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

экономики и менеджмента

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры

экономики и менеджмента

Протокол от "__" _____ 2026 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в области организации общественного питания в туризме

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Обучающийся должен обладать индикаторами достижения компетенций, полученными при изучении следующих дисциплин: Стандарты качества и нормы безопасности комплексного туристического обслуживания
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Производственная практика: преддипломная практика
2.2.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2	Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-2.1	Анализирует существующую структуру управления гостинничного комплекса, действующие системы, формы и методы управления екущей деятельностью департаментов (служб, отделов), разрабатывает предложения по рационализации в соответствии с целями организации
ПК-2.2	Проектирует показатели текущей деятельностьи департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и организует контроль их выполнения, разрабатывает предложения по использованию внутренних резервов повышения эффективности текущей деятельностьи департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-2.3	Проектирует выполнение управленческих процессов, составляет положения о структурных подразделениях, должностные инструкции работникам
ПК-3	Способен организовать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-3.1	Осуществляет текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-3.2	Организует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-3.3	Обосновывает предложения по совершенствованию организации текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	основы организации общественного питания в туризме, в том числе в гостинницах и гостинничных комплексах
3.1.2	основы организации управления общественным питанием в туризме, в том числе в гостинницах и гостинничных комплексах
3.2	**Уметь:**
3.2.1	применять основы организации общественного питания в туризме, в том числе в гостинницах и гостинничных комплексах
3.2.2	применять основы организации управления общественным питанием в туризме, в том числе в гостинницах и гостинничных комплексах
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности (Владеть):**
3.3.1	навыками применения основ организации общественного питания в туризме, в том числе в гостинницах и гостинничных комплексах
3.3.2	навыками применения основ организации управления общественным питанием в туризме, в том числе в гостинницах и гостинничных комплексах

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Интеракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Типы предпритий общественного питания /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.2	Типы предпритий общественного питания /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	

1.3	Характеристики предприятий общественного питания /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.4	Характеристики предприятий общественного питания /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.5	Формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.6	Формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.7	Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
1.8	Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
1.9	Меню предприятий общественного питания /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.10	Меню предприятий общественного питания /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.11	Персонал предприятий общественного питания. Организация трудовых процессов /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.12	Персонал предприятий общественного питания. Организация трудовых процессов /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.13	Организация процессов управления на предприятиях общественного питания /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.14	Организация процессов управления на предприятиях общественного питания /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.15	Организация услуг питания в гостинницах /Лек/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
1.16	Организация услуг питания в гостинницах /Пр/	8	2	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	0	
1.17	Организация услуг питания туристов /Лек/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.18	Организация услуг питания туристов /Пр/	8	4	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.19	Подготовка к лекциям и практическим занятиям. Самостоятельное изучение тем и разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю знаний /Ср/	8	52	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э2	0	
1.20	Подготовка к зачету /Ср/	8	16	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э2	0	
1.21	/Зачет /Зачёт/	8	0	ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1Л2.2 Л2.1Л3.2 Л3.1 Э1 Э2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложениях №№ 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Рекомендуемая литература			
6.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Г. С. Сологубова.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов Режим доступа: https://urait.ru/bcode/488005	Москва : Издательство Юрайт, 2022
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	И. Ф. Игнатьева	Организация туристской деятельности [Электронный ресурс]: учебник для вузов Режим доступа: https://urait.ru/bcode/490605	Москва : Издательство Юрайт, 2022
Л2.2	П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева.	Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебник и практикум для вузов Режим доступа: https://urait.ru/bcode/495422	Москва : Издательство Юрайт, 2022
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Шиврина Т.Б.	Организация туристской деятельности [Электронный ресурс]: рабочая тетрадь Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Default.asp	Киров, 2022
Л3.2	Маханова, Е. В.	Организация самостоятельной работы обучающихся [Электронный ресурс]: чебно-метод. пособие для обучающихся всех форм обучения уровня бакалавриата, специалитета и магистратуры Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Default.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2017
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана		
Э2	Министерство экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/ . - Загл. с экрана.		
6.3. Перечень информационных технологий			
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)		
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)		
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security		
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b		
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65		
6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24		
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09		
6.3.1.8	Консультант Плюс		
6.3.1.9	Гарант Аэро		
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных			
6.3.2.1	Информационная справочная система: КонсультантПлюс		
6.3.2.2	Информационная справочная система: Гарант Аэро		
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp		
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа http://46.183.163.35/MarcWeb2		
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Центральная база статистических данных (ЦБСД) Режим доступа: https://www.gks.ru/dbscripts/cbsd		
6.3.2.6	Профессиональная база данных: Региональная база статистических данных «Кировской области» Режим доступа: http://statkirov.ru/dg/dbinet.cgi		

6.3.2.7	Профессиональная база данных: Инспекция Федеральной налоговой службы по городу Кирову, Режим доступа: https://www.nalog.ru/rn43/ifns/imns43_17/
6.3.2.8	Профессиональная база данных: Управления Федерального казначейства по Кировской области, Режим доступа: http://kirov.roskazna.ru/
6.3.2.9	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства экономического развития Российской Федерации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: разбор конкретных ситуаций. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.
Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих
формах:
•самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
•подготовка к практическим занятиям;
•подготовка к мероприятиям текущего контроля;
•подготовка к промежуточной аттестации.
При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего,
обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.
1. Самостоятельное изучение тем дисциплины
Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на практических (семинарских), а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания.
2. Подготовка к практическим занятиям.
Цель практических занятий заключается в закреплении теоретического материала по наиболее важным темам, в развитии у обучающихся навыков критического мышления в данной области знания, умений работы с учебной и научной литературой, нормативными материалами. В ходе подготовки к практическому занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, досконально изучить соответствующий теоретический материал, предлагаемую учебную методическую и научную литературу. Рекомендуется обращение обучающихся к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации по теме, что позволяет в значительной мере углубить проблему и разнообразить процесс ее обсуждения.
3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля
В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.
4. Подготовка к промежуточной аттестации
Подготовка к зачету является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету предполагает изучение рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лекций и практических занятий.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
Организация общественного питания в туризме

Направление подготовки 43.03.02 Туризм
Направленность (профиль) программы бакалавриата «Услуги в сфере туризма»
Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «**Организация общественного питания в туризме**» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета.

ФОС разработан на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 556;
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм и направленности (профилю) программы бакалавриата «Услуги в сфере туризма»;
- положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

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

ПК-2 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;
ПК-3 Способен организовать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Код формируемой компетенции	**Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы**		
	Начальный этап	**Основной этап**	**Заключительный этап**
ПК-2	• Документационное обеспечение управления в туристической деятельности • Принятие управленческих решений в туризме • Деловая игра	• Организация туристской деятельности • Управление человеческими ресурсами в туризме • Стратегический менеджмент в туризме • Сервисная деятельность • Индустрия гостеприимства • Реклама и связи с общественностью в туризме • Туристско-рекреационное проектирование • Организация общественного питания в туризме • Прогнозирование в туризме • Логистика в туризме • Основы социального обслуживания в туристской деятельности • Производственная практика: сервисная практика • Производственная практика: организационно-управленческая практика	• Производственная практика: преддипломная практика • Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3	• Организация туристской деятельности	• Антикризисный менеджмент в туризме • Сервисная деятельность • Индустрия гостеприимства • Инновационные технологии в туризме и гостиничном хозяйстве • Организация общественного питания в туризме • Прогнозирование в туризме • Логистика в туризме • Производственная практика: сервисная практика • Производственная практика: организационно-управленческая практика	• Производственная практика: преддипломная практика • Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции		Наименование контролируемых разделов и тем	Наименование оценочного средства промежуточной аттестации
ПК-2 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-2.1	Анализирует существующую структуру управления гостинничного комплекса, действующие системы, формы и методы управления екущей деятельностью департаментов (служб, отделов), разрабатывает предложения по рационализации в соответствии с целями организации	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Тестовые вопросы к зачету по дисциплине
	ПК-2.2	Проектирует показатели текущей деятельностьи департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и организует контроль их выполнения, разрабатывает предложения по использованию внутренних резервов повышения эффективности текущей деятельностьи департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса		
	ПК-2.3	Проектирует выполнение управленческих процессов, составляет положения о структурных подразделениях, должностные инструкции работникам		
ПК-3 Способен организовать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.1	Осуществляет текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса		
	ПК-3.2	Организует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса		
	ПК-3.3	Обосновывает предложения по совершенствованию организации текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса		

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «**Организация общественного питания в туризме**» при проведении промежуточной аттестации в форме зачета применяется следующая шкала оценивания:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		не зачтено	зачтено
		Описание показателя	
1	Полнота знаний теоретического контролируемого материала	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части учебного материала - менее 60% правильных ответов	Продемонстрированы знания основного учебного материала - не менее 60% правильных ответов
2	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос
3	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются значительные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Активная работа, задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тестовые задания

по дисциплине « Организация общественного питания в туризме »

для промежуточной аттестации в форме зачета

1. Встреча гостей должна осуществляться: (ПК-2)
а) официантом;
б) администратором;
в) любым сотрудником, который находится ближе к гостям.

2. Фраза, которую нужно употреблять при первом контакте с гостем: (ПК-2)
а) Здравствуйте! Проходите!
б) Добрый день (утро, вечер)! Вы будете один (а)?
в) Добрый день (утро, вечер)! Проходите, пожалуйста! Куда желаете присесть?
г) Добрый день (утро, вечер)! Минутку, сейчас позову администратора!

3. После того как гости сели, к столику следует подходить в течение… (ПК-2)
а) 1 минуты;
б) 30 секунд;
в) 2-3 минут.

4. Перед подачей кофе: (ПК-3)
а) чашки подогревают
б) чашки охлаждают;
в) торопятся, чтобы в кофе не осела пенка.

5. После того как принят заказ необходимо: (ПК-3)
а) не медленно приступить к его исполнению;
б)повторить заказ
в) забрать меню.

6. Кому первому нужно подать меню? (ПК-3)
а) женщине в возрасте
б) молодой женщине;
в) пожилому мужчине.

7. Первым обслуживаем: (ПК-2)
а) пожилого мужчину
б) ребенка;
в) женщину в возрасте.

8**. Знак, когда нужно немедленно убрать тарелку: (ПК-3)**
а) салфетка в тарелке;
б) в тарелке вилка и нож крест накрест;
в) в тарелке осталась 1/3 блюда.

9. Что самое важное в умении подать себя с хорошей стороны? Укажите наиболее исчерпывающий ответ: (ПК-3)
а) гордитесь своим внешним видом, не жуйте перед гостями и не присаживайтесь передохнуть во время работы;
б) второго шанса оставить хорошее впечатление не будет. Главное, чтобы Вы выглядели опрятно и вели себя непринуждённо;
в) всегда носите чистую униформу, соблюдайте личную гигиену, не ешьте и не пейте на виду у гостей.

10. Если гость чем-то не доволен и назревает конфликт, официант должен: (ПК-2)
а) защитить честь «мундира» и объяснить гостю, что это не его вина и не вина ресторана;
б) молча выслушать гостя, потупив взор (повинную голову меч не отсечёт);
в) дать ему выговориться, так сказать «выпустить пар». После этого извиниться от своего имени, или от имени кухни. Затем поблагодарить за замечание и сообщить, как вы собираетесь исправить ошибку.

11. Когда гость, расплачиваясь, положил деньги на стол и не сказал, нужна ли ему сдача: (ПК-3)
а) Вы оставите её себе;
б) уточните у него, нужна ли ему сдача;
в) немедленно принесете ему сдачу.

12. Для официанта на работе превыше всего: (ПК-2)
а) прибыль заведения;
б) комфорт гостей;

в) чаевые.

13. Когда заканчивается обслуживание гостей? (ПК-2)
а) когда гости оплатили счёт;
б) когда дверь заведения за ними закрылась
в) с момента подачи гостям счёта.

14 Какой рукой подают блюда гостю? (ПК-3)
а) правой, подходя с левой стороны;
б) левой, подходя с левой стороны;
в) правой, подходя с правой стороны.
г) Все блюда, которые ставят с левой стороны от гостя, официант подает левой рукой, а с правой стороны от гостя – правой рукой

15 . **В каком порядке расположены в меню горячие блюда? (ПК-3)**
а) мясные, из птицы
б) рыбные, мясные, из птицы;
в) из птицы, мясные, рыбные.

16.. На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола? (ПК-3)
а) не ниже сиденья стула;
б) 35 см;
в) скатерть должна быть по краю стола.

17. На подносе более высокие предметы находятся: (ПК-3)
а) в центре подноса
б) по краям;
в) слева.

18. Приборы можно брать только: (ПК-3)
а) за днище
б) за середину ручки
в) двумя пальцами.

19 Блюда и напитки устанавливают на подносе только (ПК-2)
а) в один ряд
б) в центре

20. Обслуживание по-французски - это: (ПК-2)
а) обслуживание, с помощью приставного столика;
б) подача блюд на несколько порций;
в) семейный стиль обслуживания.

Темы для подготовки к зачету по дисциплине
« Организация общественного питания в туризме »

1. Типы предпритий общественного питания
2. Характеристики предприятий общественного питания
3. Формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания
4. Технологические аспекты и санитарные правила производства и реализации продукции общественного питания
5. Меню предприятий общественного питания
6. Персонал предприятий общественного питания. Организация трудовых процессов
7. Организация процессов управления на предприятиях общественного питания
8. Организация услуг питания в гостинницах
9. Организация услуг питания туристов

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

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «**Организация общественного питания в туризме**» проводится в форме зачета.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении зачета

проводится путем письменного или компьютерного тестирования обучающихся и (или) устного ответа на вопросы к зачету:

- обучающемуся выдается вариант письменного или компьютерного теста;
- в определенное время (в среднем 2 минуты на 1 тестовое задание) обучающийся отвечает на 25 вопросов теста, в котором представлены все изучаемые темы дисциплины;
- по результатам тестирования выставляется оценка, согласно установленной шкалы оценивания.

Для подготовки к зачету рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине

Организация общественного питания в туризме

Направление подготовки 43.03.02 Туризм
Направленность (профиль) программы бакалавриата «Услуги в сфере туризма»
Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины « **Организация общественного питания в туризме** » и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины

ПК-2 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;
ПК-3 Способен организовать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

3. Банк оценочных средств

Для оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины « **Организация общественного питания в туризме** » используются следующие оценочные средства:

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции		Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем	Наименование оценочного средства текущей аттестации
ПК-2 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-2.1	Анализирует существующую структуру управления гостинничного комплекса, действующие системы, формы и методы управления екущей деятельностью департаментов (служб, отделов), разрабатывает предложения по рационализации в соответствии с целями организации	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Тестовые задания
	ПК-2.2	Проектирует показатели текущей деятельностьи департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и организует контроль их выполнения, разрабатывает предложения по использованию внутренних резервов повышения эффективности текущей деятельностьи департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса			
	ПК-2.3	Проектирует выполнение управленческих процессов, составляет положения о структурных подразделениях, должностные инструкции работникам			
ПК-3 Способен организовать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного	ПК-3.1	Осуществляет текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса			
	ПК-3.2	Организует текущую деятельность департаментов (служб, отделов)			

комплекса		гостиничного комплекса			
	ПК-3.3	Обосновывает предложения по совершенствованию организации текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса			

Тестовые задания
для проведения текущего контроля знаний
по дисциплине « Организация общественного питания в туризме »

Текущий контроль в форме тестовых заданий предназначен определения уровня оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины обучающимися очной формы обучения.

Результаты текущего контроля оцениваются посредством шкалы:

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Не зачтено	Низкий уровень знаний практического контролируемого материала. Продемонстрировано незнание значительной части учебного материала. Выполнение не более 60% типовых заданий
Зачтено	Достаточный уровень знаний практического контролируемого материала. Продемонстрированы знания основной части учебного материала. Выполнение 50 и более % типовых заданий

Типовые тестовые задания

1. Встреча гостей должна осуществляться: (ПК-2)
а) официантом;
б) администратором;
в) любым сотрудником, который находится ближе к гостям.

2. Фраза, которую нужно употреблять при первом контакте с гостем: (ПК-2)
а) Здравствуйте! Проходите!
б) Добрый день (утро, вечер)! Вы будете один (а)?
в) Добрый день (утро, вечер)! Проходите, пожалуйста! Куда желаете присесть?
г) Добрый день (утро, вечер)! Минутку, сейчас позову администратора!

3. После того как гости сели, к столику следует подходить в течение… (ПК-2)
а) 1 минуты;
б) 30 секунд;
в) 2-3 минут.

4. Перед подачей кофе: (ПК-3)
а) чашки подогревают
б) чашки охлаждают;
в) торопятся, чтобы в кофе не осела пенка.

5. После того как принят заказ необходимо: (ПК-3)
а) не медленно приступить к его исполнению;
б)повторить заказ
в) забрать меню.

6. Кому первому нужно подать меню? (ПК-3)
а) женщине в возрасте
б) молодой женщине;
в) пожилому мужчине.

7. Первым обслуживаем: (ПК-2)
а) пожилого мужчину
б) ребенка;
в) женщину в возрасте.

8**. Знак, когда нужно немедленно убрать тарелку: (ПК-3)**
а) салфетка в тарелке;
б) в тарелке вилка и нож крест накрест;
в) в тарелке осталась 1/3 блюда.

9. Что самое важное в умении подать себя с хорошей стороны? Укажите наиболее исчерпывающий ответ: (ПК-3)
а) гордитесь своим внешним видом, не жуйте перед гостями и не присаживайтесь передохнуть во время работы;

б) второго шанса оставить хорошее впечатление не будет. Главное, чтобы Вы выглядели опрятно и вели себя непринуждённо;
в) всегда носите чистую униформу, соблюдайте личную гигиену, не ешьте и не пейте на виду у гостей.

10. Если гость чем-то не доволен и назревает конфликт, официант должен: (ПК-2)

а) защитить честь «мундира» и объяснить гостю, что это не его вина и не вина ресторана;
б) молча выслушать гостя, потупив взор (повинную голову меч не отсечёт);
в) дать ему выговориться, так сказать «выпустить пар». После этого извиниться от своего имени, или от имени кухни. Затем поблагодарить за замечание и сообщить, как вы собираетесь исправить ошибку.

11. Когда гость, расплачиваясь, положил деньги на стол и не сказал, нужна ли ему сдача: (ПК-3)

а) Вы оставите её себе;
б) уточните у него, нужна ли ему сдача;
в) немедленно принесете ему сдачу.

12. Для официанта на работе превыше всего: (ПК-2)

а) прибыль заведения;
б) комфорт гостей;
в) чаевые.

13. Когда заканчивается обслуживание гостей? (ПК-2)

а) когда гости оплатили счёт;
б) когда дверь заведения за ними закрылась
в) с момента подачи гостям счёта.

14 Какой рукой подают блюда гостю? (ПК-3)

а) правой, подходя с левой стороны;
б) левой, подходя с левой стороны;
в) правой, подходя с правой стороны.
г) Все блюда, которые ставят с левой стороны от гостя, официант подает левой рукой, а с правой стороны от гостя – правой рукой

15 . **В каком порядке расположены в меню горячие блюда? (ПК-3)**

а) мясные, из птицы
б) рыбные, мясные, из птицы;
в) из птицы, мясные, рыбные.

16. На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола? (ПК-3)

а) не ниже сиденья стула;
б) 35 см;
в) скатерть должна быть по краю стола.

17. На подносе более высокие предметы находятся: (ПК-3)

а) в центре подноса
б) по краям;
в) слева.

18. Приборы можно брать только: (ПК-3)

а) за днище
б) за середину ручки
в) двумя пальцами.

19 Блюда и напитки устанавливают на подносе только (ПК-2)

а) в один ряд
б) в центре

20. Обслуживание по-французски - это: (ПК-2)

а) обслуживание, с помощью приставного столика;
б) подача блюд на несколько порций;
в) семейный стиль обслуживания.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности в процессе изучения дисциплины при проведении текущего контроля знаний проводится путем выполнения заданий и задач на практических занятиях. В случае отсутствия обучающегося по уважительной причине задание ему выдается на дом с условием представления результатов на следующем занятии.

Оценка проводится посредством интегральной (целостной) двухуровневой шкалы.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Организация общественного питания в туризме

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Д116 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 10 персональных компьютеров, принтер. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, Directum, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС: Корпорация Плюс. Версия 4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, KonSi Сегментирование и рынки, Project Expert 7 версия Tutorial, 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение Д108 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 2 принтера, 10 персональных компьютеров. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС: Корпорация Плюс. Версия 4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, Галактика Экспресс 8.1 (Демо), 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	Д116 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 10 персональных компьютеров, принтер. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, Directum, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС: Корпорация Плюс. Версия 4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, KonSi Сегментирование и рынки, Project Expert 7 версия Tutorial, 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение Д108 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 2 принтера, 10 персональных компьютеров. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС: Корпорация Плюс. Версия 4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, Галактика Экспресс 8.1 (Демо), 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций.	Д116 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 10 персональных компьютеров, принтер. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, Directum, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС: Корпорация Плюс. Версия 4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, KonSi Сегментирование и рынки, Project Expert 7 версия Tutorial, 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение Д108 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 2 принтера, 10 персональных компьютеров. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС: Корпорация Плюс. Версия 4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, Галактика Экспресс 8.1 (Демо), 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Д116 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 10 персональных компьютеров, принтер. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, Directum, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС: Корпорация Плюс. Версия 4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, KonSi Сегментирование и рынки, Project Expert 7 версия Tutorial, 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение Д108 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, комплект мультимедийного оборудования с экраном, 2 принтера, 10 персональных компьютеров. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus, Гарант Аэро, Консультант Плюс, Программный комплекс «Компьютерная деловая игра «БИЗНЕС-КУРС:

	Корпорация Плюс. Версия 4», KonSiSWOT – Analysis, KonSiAnketter, Галактика Экспресс 8.1 (Демо), 1С Предприятие 7.7, 8.3 с конфигурациями и свободно распространяемое программное обеспечение
Помещение для самостоятельной работы	Б 202 Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень

периодических изданий, рекомендуемых по дисциплине **Организация общественного питания в туризме**

Наименование	Наличие доступа
ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО [Текст]: журн. / [гл. ред. Р. Н. Ушаков]	Режим доступа: https://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html
Вестник института экономики РАН [Электронный ресурс]: журн. Институт экономики РАН / Москва	Научная электронная библиотека. Режим доступа: https://elibrary.ru/title_about_new.asp?id=26658
НАУЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ. ТЕХНОЛОГИИ БИЗНЕСА И СЕРВИСА [Текст]: журн. / [гл. ред. О.К. Силинкова]	Режим доступа: http://rrbusiness.ru
Мир экономики и управления [Электронный ресурс]: журн. ФГАОУ ВО Новосибирский НИГУ / Новосибирск	Научная электронная библиотека. Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=58084
ВЕСТНИК АССОЦИАЦИИ ВУЗОВ ТУРИЗМА И СЕРВИСА [Текст]: журн. / [гл. ред. Е. Е. Коновалова].	Режим доступа: https://vestnik.rgutspubl.org/