

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Сахалинский государственный университет»  
Кафедра иностранного языка и страноведения

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель основной профессиональной  
образовательной программы

 Назарова Л.Х.  
« 16 » июня 2022 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины (модуля)

Б1.В.02 «Организация питания в туризме»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

(код и наименование направления подготовки)

Организация внутреннего и международного туризма  
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная

РПД адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Южно-Сахалинск

2022 год

Рабочая программа дисциплины Б1.В.02 «Организация питания в туризме» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм

Программу составил(и):

Л.Х. Назарова, доцент, канд. экон. наук



Рабочая программа дисциплины Б1.В.02 «Организация питания в туризме» утверждена на заседании кафедры иностранного языка и страноведения, протокол № 12 «16» июня 2022г.

Заведующий кафедрой Корнеева И.В.



## 1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

**Цель дисциплины (модуля)** - является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений по вопросам структуры и организации ресторанов и кафе; организации предоставляемых услуг в области питания туристов, профессиональной этики работников сферы сервиса как важного элемента повышения уровня обслуживания в ресторане в условиях все более возрастающей конкуренцией.

### Задачи дисциплины (модуля):

- изучение современных форм и методов ресторанного обслуживания;
- изучение ассортимента столовой посуды, столового белья;
- изучение правил сервировки стола и способов подачи блюд;
- изучение особенностей предоставления услуг общественного питания различным туристическим группам.

## 2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина входит в раздел «Б1.В» и является элементом части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений направления подготовки 43.03.02 «Туризм», профиль «Технология и организация внутреннего и международного туризма».

Обеспечивает продолжение формирования знаний и умений обучающихся, полученных в ходе изучения предшествующих дисциплин:

Постреквизиты дисциплины:

Гастрономический туризм

Стандартизация и сертификация туристских услуг

Технология разработки и реализации туристского продукта

Документационное обеспечение внутреннего и международного туризма

Туристские формальности

International etiquette in tourism

Защита интересов физических лиц в туризме

Мировые авиационные альянсы

Транспортное обслуживание

## 3 Формируемые компетенции и индикаторы их достижения по дисциплине (модулю)

| Код компетенции | Содержание компетенций  | Код и наименование индикатора достижения компетенции  |
|-----------------|---|---|
| ПКС-10          | Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий | ПКС-10.1 знать процессы обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий;<br>ПКС-10.2 уметь организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий;<br>ПКС-10.3 владеть навыками организации процесса обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий. |

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| <b>ПКС-12</b> | Способен в соответствии с принципами сервиса, нормами поведения и стандартами обслуживания, осуществлять эффективные коммуникации с клиентами и поставщиками услуг | ПКС-12.1 знать эффективные коммуникации с клиентами и поставщиками услуг в соответствии с принципами сервиса, нормами поведения и стандартами обслуживания;<br>ПКС-12.2 уметь осуществлять эффективные коммуникации с клиентами и поставщиками услуг в соответствии с принципами сервиса, нормами поведения и стандартами обслуживания;<br>ПКС-12.3 владеть навыками эффективных коммуникаций с клиентами и поставщиками услуг в соответствии с принципами сервиса, нормами поведения и стандартами обслуживания. |
|---------------|--|---|

#### 4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

##### 4.1 Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 з.е.

| Вид работы                     | 1 семестр | Всего     |
|--------------------------------|-----------|-----------|
| <b>Общая трудоёмкость:</b>     | <b>72</b> | <b>72</b> |
| <b>Контактная работа:</b>      | <b>40</b> | <b>40</b> |
| Лекционные занятия             | 18        | 18        |
| Практические занятия           | 18        | 18        |
| Промежуточная аттестация       | Зачет     |           |
| <b>Самостоятельная работа:</b> | <b>32</b> | <b>32</b> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Контактная работа в период теоретического обучения (КонтТО) | 4 | 4 |
| Контактная работа в период теоретического обучения (КонтПА) | - | - |

##### 4.2 Распределение видов работы и их трудоемкости по разделам дисциплины (модуля)

| № п/п  | Раздел дисциплины/темы  | Виды учебной работы (в часах) |                      |          |  |                        | Формы текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации |
|--------|---|-------------------------------|----------------------|----------|--|------------------------|--|
|        |   | семестр                       | контактная           |          |  | Самостоятельная работа |  |
| Лекции | Практические занятия  |                               | Лабораторные занятия |          |  |                        |  |
| 1.     | РАЗДЕЛ 1. Основы организации предприятий общественного питания.                 | <b>I</b>                      | <b>4</b>             | <b>8</b> |  | <b>4</b>               | Участие в практическом занятии                                 |
| 2.     | РАЗДЕЛ 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании. | <b>I</b>                      | <b>4</b>             | <b>8</b> |  | <b>4</b>               | Участие в практическом занятии                                 |
| 3.     | РАЗДЕЛ 3. Организация снабжения предприятий                                     | <b>I</b>                      | <b>4</b>             | <b>8</b> |  | <b>4</b>               | Участие в практическом занятии                                 |

|    |  |   |   |   |  |   |   |
|----|--|---|---|---|--|---|---|
|    | общественного питания.   |   |   |   |  |   |   |
| 4. | РАЗДЕЛ 4. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. | I | 4 | 8 |  | 4 | Участие в практическом занятии          |
| 5. | РАЗДЕЛ 5. Организация материально-технической базы предприятия.                          | I | 2 | 4 |  | 6 | Участие в практическом занятии          |
| 6. | РАЗДЕЛ 6. Организация производства продукции общественного питания.                      | I |   |   |  |   | Участие в практическом занятии          |
| 7. | РАЗДЕЛ 7. Научная организация и нормирование труда.                                      | I |   |   |  |   | Участие в практическом занятии          |
| 8. | РАЗДЕЛ 8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.                | I |   |   |  |   | Участие в практическом занятии<br>Зачет |

### 4.3 Содержание разделов дисциплины

#### Введение

Предмет и задачи дисциплины, ее содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки бакалавров.

#### РАЗДЕЛ 1. Основы организации предприятий общественного питания.

Развитие отрасли в условиях экономической трансформации. Задачи общественного питания. Государственное регулирование деятельностью предприятий питания. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания. Типизация и классификация предприятий общественного питания. Их характеристика в соответствии с ГОСТ Р. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Основные правила работы предприятий общественного питания.

#### РАЗДЕЛ 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.

Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли. Рациональные формы организации производства в общественном питании. Концентрация – основа индустриальных технологий. Специализация – главное направление повышения эффективности деятельности предприятий питания. Кооперирование и комбинирование. Их преимущества и особенности проявления в отрасли.

#### РАЗДЕЛ 3. Организация снабжения предприятий общественного питания.

Задачи организации снабжения. Роль оптовой торговли в рациональной организации продовольственного и материально-технического обеспечения. Источники и виды снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков. Способы доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения в предприятиях общественного питания.

#### РАЗДЕЛ 4. Организация складского, тарного хозяйства и

## **экспедиционно-диспетчерских служб.**

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ на складе. Тарное хозяйство – назначение, роль и состав. Классификация и виды тары. Стандартизация и унификация тары. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

## **РАЗДЕЛ 5. Организация материально-технической базы предприятия.**

Задачи, назначение и основные направления развития материально-технической базы предприятия общественного питания. Транспортные средства, порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями. Обеспечение эффективного функционирования энергетического хозяйства. Организация эксплуатации зданий и сооружений. Метрологический и санитарный контроль на предприятиях отрасли.

## **РАЗДЕЛ 6. Организация производства продукции общественного питания.**

**6.1. Сущность и содержание организации производства.** Принципы организации производства. Характеристика производственного процесса в пространстве и во времени. Производственный цикл, длительность производственного цикла. Структура производственного цикла: стадия, ступень, операция, движение, прием.

**6.2. Виды производства:** по объему, специализации, предметам воздействия средств производства. Типы производства: единичный, серийный, поточный. Структура производства: цеховая и безцеховая. Понятие: цех, участок, технологическая линия, рабочее место.

### **6.3. Сущность, задачи и этапы оперативного планирования.**

Особенности оперативного планирования на заготовочных предприятиях общественного питания и на предприятиях с полным циклом производства.

### **6.4. Организация работы производственных цехов предприятий питания.**

**6.5. Организация контроля качества кулинарной продукции на предприятии общественного питания (бракераж, экспедиции).**

## **РАЗДЕЛ 7. Научная организация и нормирование труда.**

Сущность и задачи научной организации труда (НОТ). Направления НОТ на предприятиях общественного питания: совершенствование организации рабочих мест, разделение и кооперация труда и др. Новые формы организации труда. Сущность и роль нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени и методы их изучения. Вида норм труда. Методы нормирования труда. Организация работы по нормированию труда на предприятиях общественного питания. Режим труда и отдыха. Графики выхода на работу. Рационализация режимов труда и отдыха. Аттестация работников общественного питания

## **РАЗДЕЛ 8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.**

**8.1. Общая характеристика процесса обслуживания.** Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Правила оказания услуг. Состав помещений для потребителей, их назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.

Организационная подготовка предприятий к обслуживанию потребителей. Меню, преysкyранты, карты вин, их назначение, состав, использование и оформление.

**8.2. Обслуживание потребителей.** Встреча и прием заказа, получение блюд и напитков, правила подачи блюд и напитков, расчет с посетителями.

**8.3. Организация социального питания.** Организация питания по месту работы и учебы населения. Режим питания, ассортимент продукции, рациональные формы потребления пищи. Организация питания сосредоточенных и рассредоточенных контингентов работающих коллективов.

**8.4. Специальные формы обслуживания** (зал-экспресс; стол-экспресс; шведский стол; обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, форумов; организация обслуживания в железнодорожных ресторанах и вагонах-ресторанах; обслуживание пассажиров в портах, на теплоходах и речных судах; автостанциях; особенности обслуживания пассажиров в аэропортах и самолетах; организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях, ночных клубах, на летних площадках; тематических мероприятиях).

#### **4.4 Темы и планы практических/лабораторных занятий**

##### **Практические занятия:**

1 Выполнение разделов практической работы №1: «Ознакомление с нормативными документами (законами, постановлениями, правовыми актами РФ и г. Южно-Сахалинска, санитарными правилами и нормами, профессиональными стандартами) действующих в сфере общественного питания».

2 Выполнение разделов практической работы №2: «Изучение ассортимента профессиональной посуды, столовых приборов, текстиля, различных аксессуаров».

3 Выполнение разделов практической работы №3: «Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане (деловая игра)».

4 Выполнение разделов практической работы №4: «Оформление и сервировка стола».

5 Выполнение разделов практической работы №5: «Профессиональная этика и эстетика в обслуживании, просмотр видеосеминара «Безупречный официант».

6 Выполнение разделов практической работы №6: «Ознакомление по каталогам и наглядному раздаточному материалу с механическим, холодильным, тепловым и торговым оборудованием для различных цехов предприятий общественного питания».

##### **Практическое занятие №1**

Тема: Ознакомление с ГОСТами, ОСТами, правилам, СТП, СанПиН, действующими в сфере общественного питания.

Цель: Показать студентам роль действующей нормативно-технологической документации в организации технологического процесса в сфере общественного питания.

Задание: Изучить действующую нормативно-технологическую документацию. Обратить внимание на структуру ГОСТов, ОСТов, СТП, СанПиНа, особенности утверждения и содержания, сроки действия, область применения нормативно-технологической документации.

Защита темы: Нормативно-технологическая документация, определяющая технологию выработки и качество продукции общественного питания.

Задание на дом: Подготовиться к семинару «Ассортимент столовой посуды, приборов и столового белья»:

1. Фарфоровая посуда (характеристика, состав, назначение, виды).

2. Фаянсовая посуда (состав, назначение, виды).

3. Керамическая посуда.
4. Стеклоанная посуда.
5. Металлическая посуда.
6. Деревянная посуда.
7. Столовые приборы (характеристика, состав, назначение, виды (основные, дополнительные)).
8. Столовое белье (характеристика, состав, назначение).

### **Практическое занятие №2**

Тема: «Ассортимент столовой посуды, приборов и столового белья»

Цель: Изучение студентами ассортимента столовой посуды, приборов и столового белья.

Задание:

1. Изучить:

- ассортимент и виды столовой посуды (фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая и др.), ее размеры, назначение;
- ассортимент и виды приборов, их характеристику (основные, дополнительные);
- ассортимент, виды, характеристику столового белья (скатерти, салфетки, ручки, полотенце).

2. Заслушать мини-рефераты по истории возникновения, производства и использования различных видов посуды, приборов.

Защита темы: Ассортимент столовой посуды, приборов и столового белья.

Задание на дом: Подготовиться к деловой игре по теме: «Обслуживание потребителей в ресторане».

### **Практическое занятие №3**

Тема: Деловая игра на тему: «Обслуживание потребителей в ресторане».

Цель: В форме деловой игры, методом погружения отработать прием оформления заказа, подачи блюд и напитков, расчета с потребителями, передачу заказа на производство, организации работы производства в соответствии с принятым заказом.

Задание:

1. Распределить обязанности между студентами на роли: потребителя, метрдотеля (менеджер банкетной службы) бригадира официантов, шеф-повара (зав. производством), бригадиров (начальников цехов), поваров (по заданию преподавателя).

2. Студентам взять задание на организацию банкета по теме: «Основные элементы обслуживания потребителей в ресторане»; «Официальный приём»; Дневной приём «Рабочий завтрак», «Бокал шампанского», «Бокал вина», «Завтрак»; Вечерний приём «Обед», «Ужин», А-ля фуршет, Коктейль, Чай, Шашлык Барбекю; Смешанные приёмы: «Коктейль-фуршет», «Фуршет-кофе», «Коктейль-фуршет-кофе».

Задание на деловую игру:

1. Метрдотелю (менеджеру банкетной службы):

- оформить заказ, составить меню;
- разработать схему посадки гостей.

2. Официанты должны изучить сервировку стола и показать технику обслуживания потребителей в деле:

- подача блюд в обнос (французский способ);
- подача блюд с помощью подсобного стола (английский способ);
- подача в стол (русский способ).

3. Шеф-повар на основании меню составляет заказ счёт и передаёт задание в цехи, буфеты.

4. Бригадир (ведущие повара, буфетчицы) на основании заказа счета выписывают продукты, составляют требования-накладные на получение продуктов из кладовой.

5. Официанты должны выписывать счёт за проведение банкета и провести расчёт с потребителем

6. Изучить и показать технику уборки со стола, замену использованной посуды и приборов, столового белья.

3. В соответствии с заданием студенты выполняют обязанности работников производства.

Задание на дом: Подготовиться к семинару по теме: «Оперативное планирование производств».

#### **Практическое занятие №4**

Тема: «Оперативное планирование работы производства».

Цель: Изучить способы и методы оперативного планирования производства на предприятиях общественного питания, составить производственные программы работы предприятий общественного питания.

Задание:

1. Семинар по теме: «Способы и методы оперативного планирования на предприятиях общественного питания»:

- на заготовочных предприятиях;
- с полным технологическим циклом.

2. Составить производственную программу заготовочного цеха (мясного, рыбного, овощного, кондитерского)

3. Составить: меню, план-меню по приложению №3 для столовых, работающих на сырье в соответствии с ассортиментным минимумом

Защита темы: «Оперативное планирование производства».

Задание на дом: Подготовиться к семинару по теме: «Организация работы заготовочных цехов».

#### **Практическое занятие №5**

Тема: Организация работы заготовочных цехов предприятий общественного питания.

Цель: Изучить организацию работы заготовочных цехов предприятий общественного питания, их назначение, организацию процесса производства продукции, виды оборудования, инвентаря, производственных цехов.

Задание:

1. Семинар по теме: «Организация работы заготовочных цехов»:

- характеристика структуры производства (цеховая, безцеховая);
- организация рабочих мест на предприятиях общественного питания;

2. Ознакомиться с особенностями организации производства заготовочных цехов:

- овощного, мясного, птицебельного, рыбного, мясо-рыбного, доработка полуфабрикатов, обработка зелени, кулинарного, мучных изделий, кондитерского;
- составить схемы организации технологического процесса цеха (по выбору преподавателя);
- составить план цеха с расстановкой оборудования (по выбору преподавателю).

Защита темы: «Организация работы заготовочных цехов».

## Практическое занятие №6

Тема: Организация работы доготовочных цехов.

Цель: Изучить организацию работы доготовочных цехов предприятий общественного питания, их назначение, организацию процесса производства продукции, виды оборудования, инвентаря, производственных персональных цехов.

Задание: 1. Семинар по теме: «Организация работы доготовочных цехов»:

- ознакомиться с особенностями организации производства доготовочных цехов;

1. горячего (суповое и соусное отделения);

2. холодного.

3. Составить план цеха с расстановкой оборудования (по выбору преподавателя)

## 5 Темы дисциплины (модуля) для самостоятельного изучения

1. Ассортимент и особенности приготовления блюд русской кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления блюд итальянской кухни.
3. Ассортимент и особенности приготовления блюд белорусской кухни.
4. Ассортимент и особенности приготовления блюд французской кухни.
5. Ассортимент и особенности приготовления блюд мексиканской кухни.
6. Ассортимент и особенности приготовления блюд японской кухни.
7. Ассортимент и особенности приготовления блюд из птицы.
8. Ассортимент и особенности приготовления блюд из мяса.
9. Технология производства блюд из рыбы и морепродуктов.
10. Ассортимент и технология приготовления супов.
11. Технология и особенности приготовления холодных блюд и закусок из овощей.
12. Технология и особенности приготовления холодных блюд и закусок из мяса.
13. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса диких животных.
14. Современные тенденции в приготовлении, оформлении и подаче холодных и горячих закусок.
15. Ассортимент и технологический процесс производства дрожжевого слоеного теста и изделий из него.
16. Приготовление блюд с использованием молекулярной кулинарии.
17. Десерты французской кухни.
18. Ассортимент и технология приготовления напитков.
19. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых.
20. Ассортимент и технология приготовления бутербродов.
21. Ассортимент и технология приготовления блюд из овощей.
22. Ассортимент и технология приготовления блюд из творога.
23. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания.
24. Ассортимент и технология приготовления вегетарианских блюд.
25. Технологический процесс приготовления блюд из риса в ресторанной кухне.

## 6 Образовательные технологии

| № п/п | Наименование раздела/темы                                       | Виды учебных занятий                  | Образовательные технологии  |
|-------|---|---------------------------------------|---|
| 1.    | РАЗДЕЛ 1. Основы организации предприятий общественного питания. | <i>Лекция 1.</i><br><i>Семинар 1.</i> | <i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i><br><i>Развернутая беседа с обсуждением</i> |

|    |  |   |   |
|----|--|---|---|
|    |  | Самостоятельная работа  | <i>доклада</i><br>Консультирование и проверка заданий для самостоятельной работы посредством электронной почты  |
| 2. | РАЗДЕЛ 2. Научно-технический прогресс и его направления в общественном питании.          | Лекция 2 .<br><br>Семинар 2.<br>Самостоятельная работа              | Лекция с использованием видеоматериалов<br>Развернутая беседа с обсуждением доклада<br>Консультирование и проверка заданий для самостоятельной работы посредством электронной почты |
| 3. | РАЗДЕЛ 3. Организация снабжения предприятий общественного питания.                       | <i>Лекция 3.</i><br><br><i>Семинар 3.</i><br>Самостоятельная работа | Лекция с использованием видеоматериалов<br>Развернутая беседа с обсуждением доклада<br>Консультирование и проверка заданий для самостоятельной работы посредством электронной почты |
| 4. | РАЗДЕЛ 4. Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб. | <i>Лекция 4.</i><br><br><i>Семинар 4.</i><br>Самостоятельная работа | Лекция с использованием видеоматериалов<br>Развернутая беседа с обсуждением доклада<br>Консультирование и проверка заданий для самостоятельной работы посредством электронной почты |
| 5. | РАЗДЕЛ 5. Организация материально-технической базы предприятия.                          | <i>Лекция 5.</i><br><br><i>Семинар 5.</i><br>Самостоятельная работа | Лекция с использованием видеоматериалов<br>Развернутая беседа с обсуждением доклада<br>Консультирование и проверка заданий для самостоятельной работы посредством электронной почты |
| 6. | РАЗДЕЛ 6. Организация производства продукции общественного питания.                      | <i>Лекция 6.</i><br><br><i>Семинар 6.</i><br>Самостоятельная работа | Лекция с использованием видеоматериалов<br>Развернутая беседа с обсуждением доклада<br>Консультирование и проверка заданий для самостоятельной работы посредством электронной почты |
| 7. | РАЗДЕЛ 7. Научная организация и нормирование труда.                                      | <i>Лекция 7.</i><br><br><i>Семинар 7.</i><br>Самостоятельная работа | Лекция с использованием видеоматериалов<br>Развернутая беседа с обсуждением доклада<br>Консультирование и проверка заданий для самостоятельной работы посредством электронной почты |
| 8. | РАЗДЕЛ 8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.                | <i>Лекция 8.</i><br><br><i>Семинар 8.</i><br>Самостоятельная работа | Лекция с использованием видеоматериалов<br>Развернутая беседа с обсуждением доклада<br>Консультирование и проверка заданий для самостоятельной работы посредством электронной почты |

**7 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Контрольная работа**

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- А. Холодный цех
- В. Кулинарный цех
- С. Горячий цех
- Д. Все ответы верны
- Е. Кондитерский цех

2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- А. Бар
- В. Кафе
- С. Ресторан
- Д. Закусочная
- Е. Ларек

3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

- А. Организация питания
- В. Кулинарные цеха
- С. Складское помещение
- Д. Все ответы верны
- Е. Коридорные помещения

4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- А. Руководитель ПОП
- В. Директор ПОП
- С. Работники
- Д. Все ответы верны
- Е. Налоговая

5. Режим хранения товаров это ?

- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
- В. Срок реализации продуктов
- С. Отпуск продуктов
- Д. Влажность продукта
- Е. Питательные вещества

6. Где не рекомендуется хранить продукты?

- А. В коридорах на разгрузочных площадках
- В. Складских помещениях
- С. В складе
- Д. В холодильнике
- Е. В Цехах

7. Меню это?

- А. Соответствующий документ

В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

- С. Накладная
- Д. Сертификат
- Е. Товарный чек

8. Что такое рабочее место работника?

А. Это часть производственной площадки , где работник выполняет определенные операции

- В. Производственные помещения
- С. Организация питания без участия работника
- Д. Санаторий
- Е. Все ответы верны

9. Какими могут быть рабочие места?

- А. Специализированные и универсальные
- В. Модулированные
- С. Стационарные
- Д. Универсальные
- Е. Критические

10. Где организуют овощные цеха?

- А. На ПОП большой и средней мощности
- В. На ПОП малой мощности
- С. На больших организациях
- Д. В Кафе
- Е. В ресторанах

13. Перечислите виды торговых залов?

- А. Закрытые, полужакрытые , открытые сады
- В. Заготовочные
- С. Закрытые сады
- Д. Полужакрытые
- Е. Открытые

14. Торговый зал это?

- А. Помещения для складов
- В. Помещения для людей.
- С. Помещения для развлечений
- Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
- Е. Помещения для детей

15. Перечислите виды скатертей?

- А. Льяные
- В. Полуляные и х\б
- С. Экстра люкс
- Д. Первый вид
- Е. Льяные, полуляные и х\б

16. К каким прибором относят нож и вилку

- A. Фруктовой
- B. Столовые
- C. Все ответы верны
- D. Закусочные
- E. Десертные

17. На предприятия какого класса применяют открытое освещения?

- A. Второго и Третьего
- B. Люкс
- C. Экстра
- D. Все ответы верны
- E. Третьего

18. Как подают соусы?

- A. В соуснице
- B. В чесночнице
- C. В тарелках
- D. В бокалах
- E. В Турке

19. При подаче вин их охлаждают?

- A. 8-1°с
- B. 8°с
- C. 9°с
- D. 1°с
- E. 10°с

20. Как подают горячие вино?

- A. Слева от посетителей
- B. С правой стороны посетителей
- C. С передней части
- D. В начале
- E. Перед выходом

21. Сколько видов сервисов существует?

- A. 7
- B. 1
- C. 3
- D. 5
- E. 8

22. Сколько видов уборки посуды существует?

- A. 1
- B. 7
- C. 5
- D. 6
- E. 4

23. Размеры белых салфеток?

- A. 46x46
- B. 30x30
- C. 20x30
- D. 10x20
- E. 5x15

24. На сколько помещений разделяется моечная ?

- A. 3
- B. 4
- C. 10
- D. 1
- E. 2

25. Метрдотель-это?

- A. Официант
- B. Главный по кухне
- C. Связующие звено между руководством и посетителями
- D. Все ответы верны
- E. Администратор

26. При подаче вин их охлаждают?

- A. 8-1°с
- B. 8°с
- C. 9°с
- D. 1°с
- E. 10°с

27. Перечислите виды торговых залов?

- A. Закрытые, полужакрытые , открытые сады
- B. Заготовочные
- C. Закрытые сады
- D. Полужакрытые
- E. Открытые

28. К каким прибором относят нож и вилку

- A. Фруктовой
- B. Столовые
- C. Все ответы верны
- D. Закусочные
- E. Десертные

29. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

- A. Слева
- B. Справа
- C. По центру
- D. Сзади

Е. Все ответы верны

30. Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?

- А. Санитарные нормы
- В. Контроль продуктов
- С. Температура помещения
- Д. Влажность помещения
- Е. Все ответы верны

31. Обычно меню завтрака входит?

- А. Чай, кофе, молоко
- В. Коньяк
- С. Вино
- Д. Ром
- Е. Сок

32. В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства?

- А. 1995
- В. 1993
- С. 2001
- Д. 2007
- Е. 2002

33. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- А. Холодный цех
- В. Кулинарный цех
- С. Горячий цех
- Д. Все ответы верны
- Е. Кондитерский цех

34. На сколько помещений разделяется моечная ?

- А. 3
- В. 4
- С. 10
- Д. 1
- Е. 2

35. Какими могут быть рабочие места?

- А. Специализированные и универсальные
- В. Модулированные
- С. Стационарные
- Д. Универсальные

36. Хранения фарфоровой посуды?

- А. по 10-20шт
- В. По 20-30шт
- С. 10-15шт

Д.5-10

Е.6-12шт

37. Холодный цех это?

- А. Выдача супов
- В. Прием грязной посуду
- С. Выдача заказов
- Д. Выдача салатов
- Е. Буфет

38. Заказ-счет выписывается в ?

- А. В 2-ух экземплярах
- В. В 5-ти экземплярах
- С. В 1-ом экземпляре
- Д. В 6-и экземплярах
- Е. Все ответы верны

39. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А. 65-70°C;
- В. 45-55°C;
- С. 35-40°C;
- Д. 45-50°C.
- Е. 85-90°C.

40. Меню это?

- А. Соответствующий документ
- В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
- С. Накладная
- Д. Сертификат
- Е. Товарный чек

41. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А. 65-70°C;
- В. 45-55°C;
- С. 35-40°C;
- Д. 45-50°C.
- Е. 85-90°C.

42. Торговый зал это?

- А. Помещения для складов
- В. Помещения для людей.
- С. Помещения для развлечений
- Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
- Е. Помещения для детей

43. Посуда, изготавливаемая из глины

- А. керамическая

- В. хрустальная
- С. фарфоровая
- Д. металлическая
- Е. пластмассовая

### Контрольная работа

1. Какой элемент архитектурного, решения, предприятия знакомит посетителя с его профилем?

- 1.фасад
- 2.вывеска
- 3.витрина
- 4.карниз

2. Укажите, какой элемент интерьера, предприятия способен вызывать определенные вкусовые или звуковые раздражения?

- 1.освещение
- 2.мебель
- 3.озеленение
- 4.цветовая гамма

3. Укажите, какой цвет целесообразнее использовать при оформлении зала, если он ориентирован на северо-запад?

- 1.голубой
- 2.белый
- 3.зеленый
- 4.оранжевый

4. Укажите, в какой цвет целесообразнее красить стены в горячем цехе?

- 1.желтый
- 2.оранжевый
- 3.зеленый
- 4.голубой

5. Укажите, где официанты должны откупоривать бутылки с напитками?

- 1.в буфете
- 2.на столе посетителей
- 3. на подсобном столе
- 4.на серванте

6. Укажите рекомендуемую ширину основных проходов в торговом зале ресторана?

- 1.1,35 м
- 2.1,2 м
- 3.1,3 м
- 4.1,5 м

7. Укажите, какое столовое белье целесообразно использовать на предприятиях общественного питания?

- 1.льняное
- 2.хлопчатобумажное
- 3.шелковое
- 4.батистовое

8. Какая столовая посуда используется при минимальной сервировке стола для завтрака?

- 1.пирожковая тарелка, закусочные приборы, чайная ложка, фужер
- 2.пирожковая тарелка, столовые приборы, чайная ложка
- 3.закусочная тарелка, закусочные приборы, фужер
- 4.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер

9. На какую длину должны опускаться края скатерти при сервировке стола?

- 1. не менее чем на 15-20 см
- 2. не менее чем на 25-30 см
- 3. не менее чем на 40-45 см
- 4. не менее чем на 45-50 см

10. Какая столовая посуда используется при предварительной сервировке стола для ужина?

- 1.пирожковая тарелка, мелкая столовая тарелка, закусочные приборы, фужер
- 2.закусочная тарелка, мелкая столовая тарелка, столовые приборы, фужер
- 3.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, столовые приборы, фужер

4.пирожковая тарелка, закусочная тарелка, закусочные приборы, столовые приборы, фужер

С какого прибора рекомендуют начинать сервировку стола приборами?

1.с ножа

2.с вилки

3.с чайной ложки

4.со столовой ложки

11. В какой последовательности рекомендуют располагать десертные приборы?

1.ложка, вилка, нож

2. нож, вилка, ложка

3.вилка, нож, ложка

4. ложка, нож, вилка

12. Укажите положение фужера при сервировке стола

1. в центре, за закусочной тарелкой, или напротив закусочной вилки, ближней к тарелке

2. в центре, за закусочной тарелкой, или напротив кончика лезвия ножа, ближнего к тарелке

3. слева от пирожковой тарелки

4. в центре, за пирожковой тарелкой

- Какова цель и задачи изучения эстетики в общественном питании

- Каким эстетическим требованиям должна соответствовать архитектура предприятий общественного питания.

- Какие эстетические требования предъявляют к интерьеру ресторанов, кафе и др., к цветовому решению, освещенности, озеленению, расстановке мебели, к использованию декоративно-художественных средств и др.

- Перечислите основные виды столового белья.

- Чем отличается хрустальная посуда от простой стеклянной.

- Дайте характеристику последовательности сервировки стола.

- Какая посуда используется для подачи десертных блюд и горячих напитков.

- На какие виды делят банкеты в зависимости от событий проведения торжества, по особенностям организации, по участию персонала и ассортименту блюд и напитков.

- Какие эстетические требования предъявляются к сервировке банкетного стола.

- Дайте характеристику банкета с полным и частичным обслуживанием официантами.

- В каком случае при сервировке банкетного стола используются два закусочных прибора.

- Какими приборами можно засервировать стол, если нет рыбного прибора.

- Какое допускается расстояние между приборами и от края стола.

### **Примерный перечень вопросов к зачёту**

1. Преимущества и недостатки органолептических методов оценки качества товаров.

2. Основные условия научно обоснованного дегустационного анализа.

3. Психофизиологические основы вкусовых ощущений.

4. Влияние факторов на впечатлительность сенсорных ощущений.

5. Каким образом тестируют органы зрения дегустаторов?

6. Требования к качеству экспертов в дегустационном анализе.

7. Психофизиологические основы обонятельных ощущений

8. Как проводят тестирование органов вкуса дегустаторов?

9. Требования к помещению и оснащению лабораторий дегустационного анализа

10. Какие шкалы наиболее удобно применять для работы дегустаторов?
11. Психофизиологические основы осязательных ощущений.
12. Методы и процедуры опроса экспертов-дегустаторов.
13. Психофизиологические основы визуальных ощущений.
14. Принципиальные основы и назначение профильного метода.
15. Как проводят тестирование органов обоняния дегустаторов?
16. Требования к научно обоснованным балловым шкалам. Унифицированная балловая система.
17. В каком порядке следует подавать на дегустацию сухие и крепленые вина?
18. Подходы к изучению взаимосвязи между показателями качества, определяемыми органолептическими и инструментальными методами.
19. Какое количество дегустаторов рекомендуется привлекать к работе при использовании методов потребительской оценки и аналитических методов?
20. Основные этапы разработки научно обоснованных балловых шкал.
21. В каком порядке рекомендуется подавать на дегустацию молочные продукты?
22. Систематизация методов дегустационного анализа.
23. Какие показатели качества являются наиболее значимыми при отборе экспертов дегустаторов?
24. Что Вы знаете о качественных различительных методах дегустационного анализа? С какой целью применяют эти методы?
25. В какое время суток предпочтительно проводить дегустации? Назовите принципы подачи образцов на дегустации.
26. Что Вы знаете о порогах чувствительности дегустаторов?
27. Что такое конформность? Как оцениваются уровни конформности дегустаторов?
28. Как оценивается воспроизводимость результатов дегустаторов?
29. Пигменты пищевых продуктов.
30. Общие сведения о пищевых красителях.
31. Флеворобразующие вещества пищевых продуктов.
32. Пищевые ароматизаторы.
33. Вкусовые добавки.
34. Пищевые добавки, улучшающие консистенцию продуктов.
35. Отбор дегустаторов (общие правила).
36. Обучение дегустаторов.
37. Формирование дегустационных комиссий.
38. Особенности отбора дегустаторов виноградных вин.
39. Особенности дегустационной экспертизы алкогольных напитков, чая, кофе.
40. Алгоритм действий экспертов в профильном анализе продуктов.
41. Правила проведения дегустаций мясных и рыбных продуктов.
42. Традиционные балловые шкалы.

## 8 Система оценивания планируемых результатов обучения

| Форма контроля                           | Всего     |
|--|-----------|
| Текущий контроль:                        |           |
| - <i>опрос</i>                           | 10 баллов |
| - <i>участие в дискуссии на семинаре</i> | 30 баллов |
| - <i>контрольная работа (темы 1-3)</i>   | 10 баллов |
| - <i>контрольная работа (темы 4-5)</i>   | 10 баллов |

|   |            |
|---|------------|
| Промежуточная аттестация<br>собеседование | 40 баллов  |
| <b>Итого за семестр</b><br>зачёт          | 100 баллов |

## **9 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **9.1. Основная литературы**

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 416 с. — 978-5-394-02181-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284.html>

2. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. Д. П. Маевский. — Электрон. текстовые данные. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. — 978-5-93252-325-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>

3. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А. Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2014. — 144 с. — 978-5-394-00699-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4479.html>

### **9.2. Дополнительная литература**

1. Гусятникова, Д. Е. Клиент всегда прав! Как потребителю отстоять свои интересы в магазине и на предприятии общественного питания [Электронный ресурс] / Д. Е. Гусятникова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 119 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1689.html>

2. Дунец, Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2012. — 192 с. — 978-5-4377-0014-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40889.html>

3. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под ред. М. П. Могильный. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 181 с. — 978-5-4377-0051-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40921.html>

4. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — 978-5-904406-21-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878.html>

5. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с. — 978-5-98704-776-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>

### **9.3 Периодические издания**

нет

#### **9.4 Программное обеспечение**

1. Microsoft VisualFoxPro Professional 9/0 Win32 Single Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 49512935)
2. Microsoft Sys Ctr Standard Sngl License/Software Assurance Pack Academic License 2 PROC (бессрочная), (лицензия 60465661)
3. Microsoft Exchange Small Business CAL Russian Software Assurance Academic OPEN Level Device CAL Device CaL (бессрочная), (лицензия 60465661)
4. Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 60939880)
5. Microsoft Internet Security&Accel Server Standart Ed 2006 English Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 41684549)
6. Microsoft Windows Server Datacenter 2003 R2 English Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 41684549)
7. Microsoft Windows Server Standart 2008 R2 Russian Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 60939880)
8. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 60939880)
9. Microsoft Windows Pro 64bit DOEM (бессрочная), контракт № 6-ОАЭФ2014 от 05.08.2014
10. Lucas-Nulle контракт №6-ОАЭФ2014 от 05.08.2014
11. Microsoft Windows Server CAL Russian License/Software Assurance Pack Academic (бессрочная), (лицензия 62590127)
12. Microsoft Windows Server Standart Russian License/Software Assurance Pack Academic (бессрочная), (лицензия 60939880)
13. CorelDRAW Graphics Suite X5Education License ML (1-60), (бессрочная), (лицензия 4088083)
14. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Расширенный Russian Edition 1000-1499 Node 2 year Educational Renewal License (лицензия 2022-190513-020932-503-526), срок пользования с 2019-05-13 по 2021-04-13
15. ABBYYFineReader 11 Professional Edition (бессрочная), (лицензия AF11-2S1P01-102/AD)
16. Mathcad Education – University Edition (25 pack), Academic Mathcad License Mathcad Extensions, MathcadProfessor Home Use License, Mathcad Professor Home Use Extensions (бессрочная), (лицензия 3A1830135)
17. Microsoft Win Home Basic 7 Russian Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 61031351)
18. Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN (бессрочная) (лицензия 61031351)
19. Microsoft Windows Proffessional 8 Russian Upgrade Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 61031351)
20. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 41684549)
21. Microsoft Volume Licensing Service (бессрочная), (лицензия 62824441)
22. Autodesk AutoCAD 2010 Russian (бессрочная), (лицензия 391-12011783)
23. «Антиплагиат. ВУЗ» Лицензионный договор №194 от 22.03. 2018 года

## 9.5 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Официальный сайт Всемирной туристской организации (ЮНВТО — UNWTO) ([www.unwto.org](http://www.unwto.org))
2. Официальный сайт Всемирного совета по путешествиям и туризму (World Travel & Tourism Council (WTTC)) ([www.wttc.org](http://www.wttc.org))
3. Официальный сайт Европейской комиссии по туризму ([www.etc-corporate.org](http://www.etc-corporate.org))
4. Сайт Ассоциации содействия туристским технологиям ([www.astt.ru](http://www.astt.ru))
5. Официальный интернет-сайт Федерального агентства по туризму (Ростуризм, [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru))
6. Автоматизированная информационная система «Единый федеральный реестр туроператоров» (Ростуризм, [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru))
7. Автоматизированная информационная система «Информирование об угрозах безопасности туристов» (Ростуризм, [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru))
8. Информационная система по внешнеполитическим вопросам Министерства иностранных дел Российской Федерации ([www.mid.ru](http://www.mid.ru))
9. Автоматизированная система оформления приглашений иностранных граждан на территорию Российской Федерации МИД России ([www.mid.ru](http://www.mid.ru))
10. Автоматизированная информационная система оформления и учета паспортно-визовых документов в консульских загранучреждениях МИД России ([www.mid.ru](http://www.mid.ru))
11. Автоматизированная информационная система «Загранпаспорт МИД» ([www.mid.ru](http://www.mid.ru)).
12. Автоматизированная информационная система «Служебный выезд» ([www.mid.ru](http://www.mid.ru)).
13. Консульский информационный портал (единый интернет-ресурс)
14. Консульского департамента, консульских учреждений за рубежом и представительств МИД России на территории Российской Федерации ([www.kdmid.ru](http://www.kdmid.ru))
15. Автоматизированная информационная система оказания государственных услуг Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация, [www.favt.ru](http://www.favt.ru))
16. Официальный интернет-сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация, [www.favt.ru](http://www.favt.ru))
17. Информационно-вычислительная система Росстата (Росстат, [www.gks.ru](http://www.gks.ru))
18. Государственная информационная система миграционного учета Федеральной миграционной службы (ФМС России, [www.fms.gov.ru](http://www.fms.gov.ru))
19. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» (<http://www.consultant.ru>)
20. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU (<http://www.elibrary.ru>)
21. ежедневная электронная газета для профессионалов турбизнеса Российского союза туриндустрии «RATA-News» ([www.ratanews.ru](http://www.ratanews.ru))
22. Газета «Туринфо» (<http://tourinfo.ru>)
23. Журнал «Турбизнес» (<http://www.tourbus.ru>)
24. Сайты компании Micros ([www.micros.com](http://www.micros.com) , [www.myfidelio.net](http://www.myfidelio.net))
25. Сайт компании САМОсофт ([www.samo.ru](http://www.samo.ru))
26. Сайт компании Мегатек ([www.megatec.ru](http://www.megatec.ru))
27. <http://www.iprbookshop.ru>
28. <http://www.biblioclub.ru>
29. [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)
30. <http://polpred.com>

## **10 Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Учебные и учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

Для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

Для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

Для слепых и слабовидящих:

для глухих и слабослышащих:

– автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;

– акустический усилитель и колонки;

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;

– компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

## **11 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

В ходе изучения дисциплины необходимо компьютерное и мультимедийное оборудование, видео- и аудиовизуальные средства обучения, с помощью которых возможна работа с дополнительными материалами, а также компьютерный класс с доступом к сети Интернет (во время самостоятельной подготовки).

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры

№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ**

в рабочей программе дисциплины «Организация питания в туризме»  
по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм»

на 20\_\_/20\_\_ учебный год

1. В \_\_\_\_\_ вносятся следующие изменения:

*(элемент рабочей программы)*

1.1. ....;

1.2. ....;

...

1.9. ....

2. В \_\_\_\_\_ вносятся следующие изменения:

*(элемент рабочей программы)*

2.1. ....;

2.2. ....;

...

2.9. ....

3. В \_\_\_\_\_ вносятся следующие изменения:

*(элемент рабочей программы)*

3.1. ....;

3.2. ....;

...

3.9. ....

Составитель

дата

подпись

расшифровка подписи

Зав. кафедрой

подпись

расшифровка подписи