

Утверждаю
Проректор по
Замес

Проректор по учебной работе

2019 г.

2019

Рабочая программа по дисциплине «Организация общественного питания в туризме» разработана на основе актуализированного Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.02 - Туризм, направленность (профиль) образовательной программы – Деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов

Уровень: бакалавриат

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: к.э.н., доцент



/Васильева Н.В.

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры управления социальными и экономическими процессами 27.08.2019 г. Протокол №1.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий



кафедрой / Заборовская О.В.

Руководитель



ОП / Танина А.В.

Содержание

	с.
1.Пояснительная записка.....	4
2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3.Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
5.Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий	8
6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	11
7.Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
8.Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	15
9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины(модуля)	17
10.Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	20
11.Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	21
12.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	22

1. Пояснительная записка

Курс *«Организация общественного питания в туризме»* занимает важное место при подготовке бакалавров по направлению 43.03.02 - Туризм. Целью изучения дисциплины «Организация общественного питания в туризме» является формирование у будущих специалистов современного системного мышления и комплекса специальных знаний в области осуществления технологических процессов в сфере туризма, со спектром специальных технологий, используемых в данной сфере. Практическое освоение курса предполагает формирование умений профессионального менеджера по организации производства на рынке туристских услуг, в целях обеспечения эффективного функционирования предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.

Задачи курса: изучить классификацию и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов; изучить нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг; изучить требования, предъявляемые к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания туристов; ознакомиться с формами и методами обслуживания туристов, видами питания, предоставляемого при обслуживании туристов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина «Организация общественного питания в туризме»
участвует в формировании следующей компетенции:

Компетенции	Индикаторы	Дескрипторы
ПК-3 - Способен осуществлять деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов	ПК-3.1 – Способен осуществлять деятельность объектов туристской инфраструктуры	Знания: Особенностей использования предприятий общественного питания как объектов туристской инфраструктуры Умения: Определять потребности в услугах общественного питания при создании туристских продуктов Навыки: Расчета затрат при использовании различных видов услуг общественного питания в туризме

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина *Б1.В.18 «Организация общественного питания в туризме»* является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений для подготовки студентов по направлению *43.03.02 «Туризм»*, профиль *«Деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов»*.

Шифр компетенции	Предшествующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция	Дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых компетенция осваивается параллельно с изучаемой дисциплиной	Последующие дисциплины (модули), практики учебного плана, в которых осваивается компетенция
ПК-3	Гостиничный бизнес Инфраструктура туризма Анимационный сервис/ Event-менеджмент Электронная коммерция и интернет-маркетинг в туризме Управление коммуникативными процессами в туризме/ Человек и его потребности Организация транспортных услуг в туризме/ Технические средства и технологии в туристской индустрии Производственная практика (Организационно-управленческая практика)	Технология организации музейного туризма	-

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость освоения учебной дисциплины «Организация общественного питания в туризме» составляет 3 зачетные единицы или 108 академических часов.

Семестр		№ семестра 8	Всего, ак. часов
Общая трудоемкость (всего ак. часов / з.ед)		108/3	108/3
Контактная работа	Лекции	20	20
	Практические занятия	30	30
Самостоятельная работа		22	22
Вид промежуточной аттестации (конт. раб./ самост. раб.)	Экзамен	2,5/33,5	36

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

№	Наименование раздела дисциплины (тема)	Трудоемкость					Содержание
		всего	Контактная работа				
			лекции	практич. занятия	лабор. занятия		
8семестр							
1.	Теоретические основы организации общественного питания в туризме	6	2	2		2	Цели, задачи дисциплины. Роль предприятий питания в сфере туризма.

2.	Классификация и характеристика предприятий общественного питания различных типов и классов.	6	2	2		2	Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: типу, классу, формам и методам обслуживания, ассортименту реализуемой продукции, местонахождению, времени функционирования, по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, по составу и назначению помещений, по организации производства и т.д
3.	Классификация услуг общественного питания.	6	2	2		2	Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг
4.	Материально-техническая база предприятий общественного питания.	10	4	4		2	Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования. Посуда и столовые приборы, столовое белье: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования. Подготовка торговых помещений к

							обслуживанию
5.	Обслуживающий персонал предприятий питания: категории, функции.	10	4	4		2	Требования к обслуживающему персоналу. Этическая культура ресторанного сервиса

6.	Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии.	6	2	2		2	Режим питания. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях предоставляемые при обслуживании туристов: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д.
7.	Формы и методы обслуживания туристов	8	2	2		4	Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика. Обслуживание в предприятиях общественного питания на территории гостиниц: завтрак по меню со свободным выбором блюд, завтрак или обед в виде шведского стола. Организация обслуживания с использованием методов: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол. Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню: континентального завтрака, расширенного завтрака, европейского завтрака, английского, американского завтрака, русского завтрака, завтрак с шампанским, поздний завтрак диетического завтрака, вегетарианского завтрака; завтраков с

							учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.
8.	Информационное обеспечение процесса обслуживания.	12	4	4		4	Средства информ : понятие, чение, характеристика. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.
9.	Специфические особенности организации питания туристов.	8	2	4		2	Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания
Экзамен		36	2,5			33,5	
Итого за 8 семестр		108	20	32,5		55,5	

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

№	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, ак. часы	Форма контроля
1.	Проработка теоретического материала по конспектам лекций, рекомендованной литературе, дополнительным источникам информации	8	Консультация преподавателя, устное собеседование
2.	Подготовка к практическим занятиям: поиск необходимой информации, обработка информации, написание доклада, подготовка к выступлению (дискуссии)	8	Выступление с докладом, презентация, ответы на дискуссионные вопросы
3.	Подготовка к текущему контролю (тестирование)	6	Тесты
4.	Подготовка к промежуточной аттестации (вопросы к экзамену, итоговый тест)	33,5	Устное собеседование, тестирование

Для самостоятельной работы по дисциплине (модулю) обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1) Бабокин, Г. И. Основы функционирования систем сервиса. В 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / Г. И. Бабокин, А. А. Подколзин, Е. Б. Колесников. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 423 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06221-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454399>

3) ФОММ по дисциплине *«Организация общественного питания в туризме»*

7.Фонд оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

- 1.Роль предприятий питания в сфере туризма.
- 2.Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: (типу, классу, формам и методам обслуживания, ассортименту реализуемой продукции, местонахождению, времени функционирования, по обслуживаемому контингенту и интересам потребителей, по составу и назначению помещений, по организации производства и т.д.) в соответствии с ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 3.Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг (ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования». ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации).
- 4.Материально-техническая база предприятий общественного питания. Оборудование залов. Мебель: назначение, виды, требования.
5. Фарфоровая и фаянсовая посуда: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования.
6. Металлическая посуда, используемая в предприятиях общественного питания: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования.
7. Керамическая посуда, используемая в предприятиях общественного питания: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования, достоинства и недостатки.
8. Столовые приборы, используемые в предприятиях общественного питания: виды, размеры, назначение, требования.
9. Стекланная и хрустальная посуда, используемая в предприятиях общественного питания: виды, размеры (ёмкость), назначение, требования, достоинства и недостатки.
10. Столовое бельё: виды, размеры, назначение, требования.
11. Порядок подготовка торговых помещений к обслуживанию.

12. Классификация персонала, требования к основному персоналу предприятий питания.
13. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания: категории, функции.
14. Требования к обслуживающему персоналу предприятий питания, основные и дополнительные критерии оценки персонала предприятий общественного питания в соответствии с требованиями Межгосударственного стандарта ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
15. Этическая культура ресторанного сервиса
16. Услуги предприятий питания, как составная часть туристской индустрии.
12. Формы обслуживания туристов.
17. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях предоставляемые при обслуживании туристов (полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д.)
18. Требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» в соответствии с ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования
19. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс, их характеристика.
20. Виды завтраков для проживающих в гостиницах (континентальный, расширенный, европейский, английский, американский, русский завтрак с шампанским, поздний завтрак, диетический, вегетарианский; завтраки с учетом особых привычек иностранных гостей)
21. Обслуживание в предприятиях общественного питания на территории гостиниц: завтрак по меню со свободным выбором блюд, завтрак или обед в виде шведского стола.
22. Организация обслуживания с использованием методов: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол.
23. Обслуживание проживающих в гостиницах по различному меню:
24. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Средства информации: понятие, назначение, характеристика.
25. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению меню.
26. Последовательность расположения блюд и закусок в меню.
27. Требования, предъявляемые к составлению и оформлению карты вин и карты коктейлей.
28. Специфические особенности организации питания туристов.
29. Требования, предъявляемые к безопасности продукции и услуг общественного питания
30. Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания в области безопасности продукции и услуг.

Примерные практико-ориентированные задания

1. Дайте характеристику требованиям, предъявляемым к составлению и оформлению меню, карты вин и карты коктейлей. современного состояния паромного сообщения.

2. Приведите пример методов обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, стол-экспресс, зал-экспресс.

Полный комплект заданий и этапов формирования компетенции представлен в Фонде оценочных и методических материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, оформленный отдельным документом, представлен в приложении 1.

8. Перечень основной, дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

а) нормативные правовые акты 1) Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ(ред. от 02.12.2019)"Об основах туристской деятельности в Российской Федерации"

2) Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"

3) Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

4) "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст)

5) "ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст)

б) основная литература:

1)Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1045715>

2)Акимова, Н.А. Управление качеством и контроль ресторанной продукции : учебник / Акимова Н.А., Соколов А.Ю. — Москва : КноРус,

2020. — 202 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07540-1. — URL: <https://book.ru/book/934004> (дата обращения: 29.09.2020).

в) дополнительная литература:

3) Суслова, Ю. Ю. Рыночная инфраструктура: организационно-практический аспект : монография / Ю.Ю. Суслова, Е.В. Щербенко, А.В. Волошин. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 159 с. — (Научная мысль).

— www.dx.doi.org/10.12737/monography_5c6e4d3b88c1a9.06024798. - ISBN 978-5-16-107049-9. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/98980>

4) Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znaniy.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-101986-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1023718>

5) Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-108155-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1003173>

6) Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова. - Москва : МПГУ, 2018. - 192 с. - ISBN 978-5 -4263-0663-9. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1020587>

7) Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniy.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniy.com/catalog/product/925846>

г) ресурсы сети «Интернет»:

1. Сервис в России и за рубежом//<http://service-rusjournal.ru/>
2. Современные проблемы сервиса и туризма//<https://www.spst-journal.org/index/0-2>
3. <https://ocig.ru/> Официальный сайт Общенациональный Союз Индустрии Гостеприимства (ОСИГ)
4. <http://obshepitruussia.ru/> Сайт журнала «Общепит в России»

5. <http://www.hoteliers-u.pro/> Альянс отельеров России
6. <http://www.russiatourism.ru/> Документы. Новости. Официальная статистика. Профессиональные стандарты. Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ.
7. <http://frio.ru/> Федерация рестораторов и отельеров России

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины(модуля)

Самостоятельная подготовка обучающихся проводится для углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и других видах занятий, для выработки навыков самостоятельного применения новых, дополнительных знаний и подготовки к предстоящим учебным занятиям, экзамену.

Важным условием успешного изучения дисциплины является посещение лекций. Под посещением подразумевается не форма пассивного присутствия, а активная работа по изучению нового материала. Подготовка к лекционным занятиям включает в себя анализ предлагаемых для изучения вопросов, изучение нормативных источников и учебной и научной литературы по рассматриваемым вопросам лекции. В процессе лекции обучающийся может задавать уточняющие вопросы, осуществить взаимосвязь нового материала с уже изученным, подготовить базу для эффективного использования полученных знаний, облегчить подготовку к практическому занятию. Эффективным способом фиксации лекционного материала является конспектирование, представляющее собой не только фиксацию важнейших моментов лекции, но и указание примеров для понимания того или иного теоретического материала.

При подготовке к практическому занятию необходимо использовать конспектированные материалы лекций, учебную и научную литературу. Подготовка ответов по выносимым на обсуждение вопросам практического занятия включает в себя не только прочтение материала, но и его анализ и критическую оценку. Обучающемуся следует выявить малоизученные аспекты рассматриваемых вопросов, проявить инициативу при подготовке к практическому занятию.

При подготовке к практическим занятиям и экзамену рекомендуется систематизировать знания, изображая их в табличном, графическом или схематичном виде. Это позволит установить взаимосвязь изучаемых явлений, упростит задачу запоминания материала, облегчит процесс практического применения полученных знаний.

Задачей практических занятий является выработка умения использовать теоретические знания, проявить наличие практических навыков. При подготовке к практическому занятию следует заблаговременно обеспечить наличие необходимо для данного занятия материала, самостоятельно повторить ранее изученные темы.

Для успешного освоения дисциплины важным является умение работать с терминами и их определениями. Для работы с терминологией эффективным является использование как учебной и научной литературы, так и юридических и философских словарей.

Работа с терминами может осуществляться как в форме составления собственных тематических словариков для удобства и скорости поиска необходимого термина. С этой целью необходимо каждый новый встречающийся термин записывать и во время подготовки к семинарским и практическим занятиям указывать соответствующее определение. В случае возникновения сложности выбора определения из имеющегося объема в рамках научного знания необходимо задавать вопросы преподавателю в рамках лекционных и практических занятий.

Интерактивные формы проведения занятий по дисциплине «Организация общественного питания в туризме» включают в себя следующие виды занятий:

- интерактивные лекции, предполагают использование метода проблемного изложения. При таком подходе лекция становится похожей на диалог, преподавание имитирует исследовательский процесс (выдвигаются первоначально несколько ключевых постулатов по теме лекции, изложение выстраивается по принципу самостоятельного анализа и обобщения студентами учебного материала). Эта методика позволяет заинтересовать студента, вовлечь его в процесс обучения. Противоречия научного познания раскрываются посредством постановки проблемы. Учебная проблема и проблемная ситуация являются основными структурными компонентами проблемного обучения. Перед началом изучения определенной темы курса ставится перед студентами проблемный вопрос или дается проблемное задание. Стимулируя разрешение проблемы, преподаватель снимает противоречия между имеющимся ее пониманием и требуемыми от студента знаниями. Эффективность такого метода в том, что отдельные проблемы могут подниматься самими студентами. Главный успех данного метода в том, что преподаватель добивается от аудитории «самостоятельного решения» поставленной проблемы. Организация проблемного обучения представляется

достаточно сложной, требует значительной подготовки лектора. Однако на начальном этапе использования этого метода его можно внедрять в структуру готовых, ранее разработанных лекций, практических занятий как дополнение.

- групповые дискуссии, применяются для обеспечения навыков командной работы и межличностной коммуникации и представляют собой оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения представленной темы, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Кроме того, в ходе занятий проводятся круглые столы по заданным тематикам.

Оценочные и методические материалы по дисциплине «Организация общественного питания в туризме» представлены в ФОММ.

При подготовке к промежуточному или итоговому тестированию необходимо изучить теоретический и практический материал. Тестовые задания (с перечнем возможных вариантов ответов, среди которых хотя бы один ответ является неверным) обеспечивают структурность мышления, вынужденного выбрать из предложенных вариантов ответ все правильные варианты. Тестовые задания на установления соответствия подразумевают необходимость проявления не только знания учебного материала, но и умения применять правила формальной логики. Тестовые задания на упорядочение направлены на установление логической последовательности рассматриваемых явлений (времени существования явлений, расположения структурных элементов правовых документов и т.п.).

Эффективным способом для подготовки к тестированию является работа обучающегося по решению тестовых заданий, предоставленных для самостоятельной работы. Также при подготовке к такой форме контроля знаний, как решение тестовых заданий, следует самостоятельно попытаться проработать рассматриваемые в дисциплине вопросы в форме составления тестовых заданий.

При подготовке к экзамену следует иметь в виду, что он является итоговой формой контроля по изучению данной учебной дисциплины. Зачет подразумевает максимальную концентрацию знаний и умений, предполагающих полное изучение материала дисциплины.

Экзамен проводится в форме устного собеседования и выполнения письменного задания, либо теста.

Решение преподавателя об итоговой оценке принимается по результатам устного ответа и выполненного письменного (тестового) задания, в зависимости от шкалы оценки.

В связи с развитием научно-технического прогресса в такой ситуации надлежит воспользоваться материалами, находящимися в открытом доступе сети Internet. Также необходимо учитывать, что по состоянию на сегодняшний день многие справочные правовые системы содержат не только текст нормативных актов, но и научные статьи по различным вопросам (например,

СПС «Консультант Плюс»). Рекомендуется использовать электронно-библиотечные системы.

В силу кратковременности изучения и значительного объема данной учебной дисциплины кафедра настоятельно рекомендует систематически, а не эпизодически работать над изучением курса.

10. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины «Организация общественного питания в туризме» инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Институт обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях

11. Перечень информационных технологий, профессиональных баз данных, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- 1) Электронная библиотека Российской Государственной библиотеки // [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.rsl.ru/>
- 2) Университетская Информационная Система (УИС) РОССИЯ// [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://uisrussia.msu.ru/is4/main.jsp>
- 3) Общероссийская Сеть распространения правовой информации КонсультантПлюс// [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- 4) Электронно-библиотечная система Znanium.com// [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/>
- 5) Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU// [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

12. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации / компьютерный класс / помещение для самостоятельной работы*
Технические средства обучения:
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11, доступом к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду
Специализированные аудитории:
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации*
Технические средства обучения:
мультимедийный комплекс
компьютер с программным обеспечением, указанным в п.11

* Аудитории конкретизируются в справке МТО