

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «РКИГ»

\_\_\_\_\_ Е.Ш.Булаш  
Приказ № \_\_ от \_\_\_\_\_ 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП 09 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»**  
Специальность 43.02.10 «Туризм»



г. Симферополь, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация питания туристов» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.10 «Туризм», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Николаенко А.В., Мелешко И.В.

Рецензенты: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация питания туристов» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»)

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель ЦМК «ОП»

\_\_\_\_\_ Оришко М.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация питания туристов» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.10 «Туризм».

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Старший методист

\_\_\_\_\_

© Николаенко А.В., Мелешко И.В. – авторы-составители

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»	4
1.1.	Область применения программы	4
1.2.	Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы	4
1.3.	Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины	4
1.4.	Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	5
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»	6
2.1.	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2.	Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»	13
3.1.	Материально-техническое обеспечение	13
3.2.	Информационное обеспечение реализации программы	13
3.2.1.	Печатные издания	14
3.2.2.	Электронные издания и ресурсы	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»	15
5.	<b>РЕЦЕНЗИЯ НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПМ 02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ»</b>	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ»

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация питания туристов» является вариативной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.10 «Туризм», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

## 1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина «Организация питания туристов» относится к циклу «Общепрофессиональная подготовка».

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению предприятий общественного питания.
ОК 02.	Выполнение задач профессиональной деятельности. Владеть методами, формами обслуживания. Владеть навыками различных видов сервировки, составления меню;	Нормативно-правовой документации. Прогрессивные виды услуг и формы обслуживания.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива. Психология личности.
ОК 05.	Оформлять документы: меню, карты напитков.	Правила оформления документов.
ОК 06.	Организация и контроль подготовки торгового зала к обслуживанию.	Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания. Обслуживание в местах массового отдыха и на транспорте. Обслуживание и организация питания туристов.

ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности.
ПК 6.1. Формировать и предоставлять услуги питания в туристических объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем.	Предоставлять услуги питания в туристических объектах и гостиницах, соответствующего запросам потребителя, согласование с потребителем.	Виды основных и дополнительных услуг питания, оказываемых гостиничным предприятием соответствующих запросам потребителей.
ПК 6.2. Организовывать производственно-технологическую деятельность службы питания в туристических объектах и гостиницах.	Осуществлять производственно-технологическую деятельность службы питания в туристических объектах и гостиницах.	Технологии разработки и формирования услуг службы питания в туристических объектах и гостиницах.
ПК 6.3. Организовывать питание и процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.	Осуществлять питание и процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.	Виды питания. Процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.

Освоение общепрофессиональной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися *следующих личностных результатов* реализации программы воспитания:

ЛР – 13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР – 14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

#### 1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины:

Работа во взаимодействии педагога и обучающегося 93 часов, в том числе:

- обязательной нагрузки обучающегося 75 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 18 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы «Организация питания туристов»

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	93
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем)	75
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	35
курсовая работа(проект) (если предусмотрено)	-
Итоговая аттестация	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Организация питания туристов»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Домашнее задание
1	2		3	4
<b>ОП. 10 Организация питания туристов</b>				
<b>Раздел 1. Организация питания туристов</b>				
<b>Тема 1.1. Организация услуг питания в системе предоставления туристских услуг.</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>6</b>	
	1.	Введение в дисциплину.	1	конспект, О-2, стр.10-12
		Место организации услуг питания в системе предоставления туристских услуг. Функции общественного питания: экономические, социальные, сервисные.	1	
	2.	Типы организаций общественного питания.	1	конспект, О-1, стр.9-19
		Характеристика типов ООП. Классификация ООП по признакам.	1	
	3.	Структура производства организаций общественного питания.	1	конспект
		Общие принципы функционирования предприятий питания. Деятельность служб предприятий питания по организации питания.	1	
<b>Тема 1.2. Методы обслуживания при предоставлении услуги питания</b>	<i>Содержание учебного материала</i>		<b>18</b>	
	1.	Методы и формы обслуживания.	1	конспект, О-1, стр.20-27
		Подготовка персонала баров и ресторанов к обслуживанию.	1	
	2.	Виды и характеристика торговых помещений.	1	конспект, О-1, стр.27-29; стр. 134-139
		Оснащение и требования к торговым помещениям.	1	
	3.	Меню предприятий питания.	1	конспект, О-1, стр.62-77

		Карта вин.	1	
	4.	Правила подачи блюд и напитков. Способы подачи блюд.	1	конспект, О-1, стр.142-162;
			1	
	5.	Виды и характеристика столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	1	конспект, О-1, стр.38-60;
			1	
	6.	Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей. Виды и правила сервировки столов в соответствии с видом и временем обслуживания.	1	конспект, О-1, стр.90-117;
	7.	Основные этапы обслуживания гостей в торговом зале ресторана. Встреча, размещение, прием заказа, выполнение заказа.	1	конспект, О-1, стр.87-90; стр118-126
			1	
	8.	Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов в ресторане. Правила расчетов с гостями в ресторане.	1	конспект, О-1, стр.149-155; стр.162-168;
			1	
	9.	Подача вино-водочной продукции.	1	конспект, О-1, стр.123-134;
			1	
	Практические занятия		12	
	1.	Подготовка торгового зала к встрече гостей.	1	Завершение работы
			1	
	2.	Минимальная предварительная сервировка.	1	Завершение работы
			1	
	3.	Сервировка стола в соответствии с временем обслуживания.	1	Завершение работы
			1	
	4.	Сервировка стола в соответствии с временем обслуживания.	1	Завершение работы
			1	
5.	Методы обслуживания. Способы подачи блюд.	1	Завершение работы	
		1		
6.	Методы обслуживания. Способы подачи блюд.	1	Завершение работы	
		1		
Тема 1.3. Обслуживание	Содержание учебного материала		4	



питанием в гостинице.	1.	Виды питания. Виды завтраков. Кофе-брейк.	1	конспект, О-1, стр.227; стр.235-237; стр. 244-249			
			1				
	2.	Обслуживание по типу шведский стол. Ускоренные формы обслуживания.	1	конспект, О-1, стр.232-232; стр.237-240;			
			1				
	Практические занятия		4				
	1.	Разработка двухдневного меню дневного рациона для иностранных туристов	1	Завершение работы			
			1				
	2.	Организация и обслуживание кофе-брейка.	1	Подготовка рефератов, презентаций			
1							
Тема 1.4. Организация питания туристов на транспорте.	Содержание учебного материала		2				
	1.	Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках. Организация питания на железнодорожном транспорте. Организация питания пассажиров самолётов. Организация питания на водном транспорте. Организация питания на автотранспорте, автотуризм. Требование и санитарный контроль качества питания на транспорте.	1	конспект			
			1				
	Содержание учебного материала		2				
Тема 1.5. Предоставление услуги питания в гостиничных номерах	1.	Технология приема заказа и обслуживания в номерах. Подготовка к обслуживанию в номере. Подготовка оборудования к обслуживанию. Прием заказа на обслуживание в номерах. Правила комплектации сервировочной тележки. Использование фламбе и фондю. Правила и формы расчета с потребителями.	1	конспект, О-1, стр.233-235;			
			1				
			Практические занятия		2		
			1.		Овладение приемами обслуживания клиентов в номере гостиницы.	1	Завершение работы
	1						
	Тема 1.6.Обслуживание	Содержание учебного материала		4			

банкетов и приемов.	1.	Виды банкетов. Порядок обслуживания банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.	1	конспект, О-1, стр.171-200; Подготовка рефератов, презентаций
		Банкет за столом с частичным обслуживанием банкетами.	1	
	2.	Банкет-фуршет.	1	конспект, О-1, стр.201-226; Подготовка рефератов, презентаций
		Банкет-коктейль. Банкет-чай, банкет-кофе.	1	
	Практические занятия		10	
	1.	Техника сервировки и обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.	1	Завершение работы
			1	
	2.	Техника сервировки и обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.	1	Завершение работы
			1	
	3.	Техника сервировки и обслуживания банкета-фуршета.	1	Завершение работы
			1	
	4.	Техника сервировки и обслуживания банкета-коктейля.	1	Завершение работы
			1	
	5.	Техника сервировки и обслуживания банкета-чай.	1	Завершение работы
			1	
Тема 1.7.Обслуживание иностранных туристов.	Содержание учебного материала		4	
	1.	Национальные кухни и особенности питания иностранных туристов Особенности питания гостей из Европы и Азии.	1	конспект, О-1, стр.249-263; Подготовка рефератов, презентаций
			1	
	2.	Национальные кухни народов мира. Гастрономические особенности питания разных народов. Особенности питания гостей из Америки и Австралии, Африки.	1	конспект, О-1, стр.264-270; Подготовка рефератов, презентаций
			1	
	Практические занятия		7	

	1.	Составление меню для банкета (завтрак, обед, ужин) с блюдами зарубежной кухни (по заданию преподавателя). Оформление меню в соответствии с требованиями.	1	Завершение работы
			1	
	2.	Составление меню для банкета (завтрак, обед, ужин) с блюдами зарубежной кухни (по заданию преподавателя). Оформление меню в соответствии с требованиями.	1	Завершение работы
			1	
	3.	Составление меню для банкета (завтрак, обед, ужин) с блюдами зарубежной кухни (по заданию преподавателя). Оформление меню в соответствии с требованиями.	1	Завершение работы
			1	
	4.	Контрольная работа.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа с конспектами занятий, учебной и специальной технологической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Самостоятельное изучение отдельных вопросов по тематике специальности. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Исторический аспект развития предприятий питания.</li> <li>• Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране.</li> <li>• Интерьеры залов предприятий ОП.</li> <li>• Этикет еды – общие правила потребления блюд.</li> <li>• Современные методы подачи блюд.</li> <li>• Правила обслуживания.</li> <li>• Новые формы расчета за питание, чаевые.</li> <li>• Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.</li> <li>• Виртуальные предприятия питания.</li> <li>• Концептуальные предприятия питания.</li> <li>• Кейтеринг.</li> <li>• Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.</li> </ul>		18	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация обслуживания питанием автотуристов.</li> <li>• Организация обслуживания питанием автотуристов.</li> <li>• Организация обслуживания питанием на водном транспорте.</li> <li>• Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте.</li> <li>• Требования к предприятиям питания авиатуристов.</li> <li>• Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.</li> <li>• Правила комплектации сервировочной тележки.</li> </ul> <p>Использование фламбе и фондю.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Контроль в общественном питании в стране и за рубежом.</li> </ul>		
	<b>Всего</b>	<b>75ч.</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организации обслуживания в организациях общественного питания»; лаборатории «Учебный ресторан».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места студентов, рабочее место преподавателя, рабочая доска; наглядные пособия (учебники, плакаты, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты практических работ).

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебные стенды, стенды со столовой посудой и барным инвентарем.

Технические средства обучения: компьютер, переносной мультимедийный проектор и экран, компьютерно-кассовая система.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: обеденные столы, стулья, подсобный стол, приставной стол, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: МФУ, компьютеры, телевизор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: обеденные столы, стулья, подсобный стол или сервант официанта, приставной стол, технологическое оборудование раздаточной или «шведской» линии, компьютерно-кассовая система, тележка сервировочная, столовая посуда и приборы, столовое белье.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **Печатные издания**

##### *Основные источники*

1. Потапова, И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания: учебник для студентов учреждений СПО / И.И. Потапова. – Москва : Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-10585-8. - Текст : электронный.

##### *Дополнительные источники*

1. Академия гостеприимства: журнал для владельцев ресторанного и гостиничного бизнеса / учредитель и издатель ООО «Пресс Альянс». – К.: Вольф, 2012. – 1 р. в 2 мес.

2. ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР: главный журнал для отелей / учредитель и издатель «VIP-ОТЕЛЬЕР». – К.: Медиа-КИТ, 2012. – 6 раз в год.

3. Гостиничный и ресторанный бизнес / учредитель и издатель ООО «ИнтерЦентр». – К.: Академпресс, 2013. – Ежемесячно.

Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240 с.

4. Михайлов Н.Н. Английский язык для направлений «Сервис» и «Туризм» = English for students of Hospitality and Tourism Industries: учебник для студ. высш. проф. образования / Н.Н. Михайлов. – 6е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 160 с.

#### *Нормативные акты*

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации», утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 года № 1853.

2. Федеральный закон от 24 ноября 1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 05.02.2007 № 12-ФЗ, от 30.12.2008 № 309-ФЗ, от 28.06.2009 № 123-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ, от 30.07.2010 № 242-ФЗ).

3. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц».

#### *Электронные ресурсы*

1. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела / Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В. Текст электронный ресурс// учебное пособие для бакалавров – Электронные текстовые данные.– Москва.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.– 204 с. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/27035>.– ЭБС «IPRbooks»

2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б. Текст электронный ресурс// учебное пособие для бакалавров – Электронные текстовые данные. – Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017.– 176 с. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/57230>. – ЭБС «IPRbooks»

#### *Интернет-ресурсы*

1. Все отели России: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL – Режим доступа: [http:// all-hotels.ru](http://all-hotels.ru) (23.01.2015). – Текст : электронный.

2. Amadeus Russia: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL – Режим доступа: [http:// www.amadeus.ru/](http://www.amadeus.ru/) (23.01.2015). – Текст : электронный.

3. Деловой форум гостиничного комплекса: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL Режим доступа: <http://www.gaomoskva.ru> (23.01.2015). – Текст : электронный.

4. Федеральное агентство по туризму: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL Режим доступа: [http:// www.rostourunion.ru/](http://www.rostourunion.ru/) (23.01.2015). – Текст : электронный.

5. Индустрия гостеприимства: официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течение суток. - URL – Режим доступа: <http://www.new-hotel.ru/> (23.01.2015). – Текст : электронный.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стандарты, Стандарты, требования и рекомендации по оснащению предприятий общественного питания.</li> <li>• Нормативно-правовой документации.</li> <li>• Прогрессивные виды услуг и формы обслуживания.</li> <li>• Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> <li>• Психология коллектива.</li> <li>• Психология личности.</li> <li>• Правила оформления документов.</li> <li>• Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания. Обслуживание в местах массового отдыха и на транспорте.</li> <li>• Обслуживание и организация питания туристов.</li> <li>• Современные средства и устройства информатизации.</li> <li>• Порядок их применения в профессиональной деятельности.</li> <li>• Виды основных и дополнительных услуг питания, оказываемых гостиничным предприятием соответствующих запросам потребителей.</li> <li>• Технологии разработки и формирования услуг службы питания в туристических объектах и гостиницах.</li> <li>• Виды питания.</li> <li>• Процесс обслуживания</li> </ul>	<p>Характеристики демонстрируемых знаний</p> <p>Ответы на вопросы на знание и понимание</p> <p>Соответствие критериям оценки</p> <p>Оценка результатов</p>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Устный индивидуальный и фронтальный опрос.</p> <p>Выполнение заданий по рабочей тетради.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, творческих заданий.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p>

туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.		
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стандарты, требования и рекомендации по оснащению предприятий общественного питания.</li> <li>• Нормативно-правовой документации.</li> <li>• Прогрессивные виды услуг и формы обслуживания.</li> <li>• Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> <li>• Психология коллектива.</li> <li>• Психология личности.</li> <li>• Правила оформления документов.</li> <li>• Обслуживание приемов и банкетов, специальные формы обслуживания. Обслуживание в местах массового отдыха и на транспорте.</li> <li>• Обслуживание и организация питания туристов.</li> <li>• Современные средства и устройства информатизации.</li> <li>• Порядок их применения в профессиональной деятельности.</li> <li>• Виды основных и дополнительных услуг питания, оказываемых гостиничным предприятием соответствующих запросам потребителей.</li> <li>• Технологии разработки и формирования услуг службы питания в туристических объектах и гостиницах.</li> <li>• Виды питания.</li> <li>• Процесс обслуживания туристов с учетом их национальных особенностей, традиций и культуры питания.</li> </ul>	<p>Оценка результатов</p> <p>Выполнения ситуационных задач</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения заданий</p> <p>Ответы на вопросы на знание и понимание</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений и выполняемых действий при решении поставленных задач</p> <p>Устный опрос</p> <p>Оценка выполнения ситуационных задач</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Тестирование</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Дифференцированный зачет, проводимый в виде письменных ответов</p>
<b>ЛР 13.</b> Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с	<p>Оценка результата</p> <p>Оценка процесса</p>	<p>Ситуационная задача</p> <p>Практическое занятие</p> <p>Контрольная работа.</p>



использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.		
<b>ЛР 14.</b> Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.	Оценка результата Оценка процесса	Ситуационная задача Практическое занятие Контрольная работа.