




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОП


Барашок И.В.

«11» июня 2019г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор Департамента туризма и гостеприимства


Овчаренко Н.П.

«11» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Организация услуг питания в туризме
Направление подготовки 43.03.02 Туризм
(Туризм)
Форма подготовки: очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденного приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 № 516

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента туризма и гостеприимства протокол от «11» июня 2019 г. № 2/1
Директор канд. техн. наук, доцент Овчаренко Н.П.
Составители: канд. техн. наук, доцент Липкан И.В.

Владивосток
2019

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 201 г. № ____

2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 201 г. № ____

3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 201 г. № ____

4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 201 г. № ____

5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 201 г. № ____

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Организация питания в туризме

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы/108 академических часов. Является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений ОП, изучается на 4 курсе и завершается экзаменом с оценкой. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия в объеме 18 часов, практических – 36 часов, а также выделены часы на самостоятельную работу студента – 54 часов, в том числе 36 часов подготовка к экзамену.

Язык реализации: русский.

Цель:

сформировать компетенции по анализу и выявлению естественно-научной сущности проблем управления в технических системах на основе положений, законов и методов в области философии, естественных и технических наук. Получение студентами теоретических знаний и формирование практических навыков в области организации услуг питания, менеджмента и обслуживания в туристско-гостиничной индустрии на примере международной и отечественной практики, а также, разработки, продвижения и реализации услуг питания в сфере туризма и гостеприимства с учётом национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания народов мира.

Задачи:

- формирование знаний об основных направлениях развития услуг предприятий питания в условиях рыночных отношений;
- знакомство с правилами и формами предоставления услуг питания на территории РФ и за рубежом;
- изучение особенности организации производственно-технологических процессов предприятий питания и организации услуг питания в туризме;

- приобретение знаний в области развития индустрии питания, знакомство с современными методами и формами обслуживания различных контингентов потребителей в туристско-гостиничной сфере;
- изучение существующих требований и норм для разных типов и классов предприятий питания;
- знакомство с национальными, религиозными особенностями, традициями и культурой питания народов мира.

Для успешного изучения дисциплины «Организация услуг питания в туризме» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, систематизации, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;
- способность осуществлять сбор, анализ, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов;
- владение теоретическими основами проектирования, готовностью к применению основных методов проектирования в туристской и гостиничной индустрии, полученные в результате изучения дисциплин: «Управленческое мышление», «Туристско-рекреационное проектирование», «Сервисная деятельность», «Организация туристской деятельности», «Организация гостиничного обслуживания», обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как: «Инновации в туризме», «Социальный туризм», «Организация сервисных услуг на транспорте».

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют формирование следующих компетенций, индикаторов достижения компетенций:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
04 Культура, искусство	ПК- 4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ПК-4.1 Организует процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг;	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы осуществления координации и контроля деятельности предприятий сервисного направления; -принципы построения организационных структур и распределение функций управления предприятий питания; -экономические аспекты предпринимательства в сервисной деятельности; - нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления предприятием питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализировать и применять современные информационные и коммуникационные технологий, организуя сервисные процессы на предприятии с учётом инновационных технологий и современного программного обеспечения; -работать в команде и управлять работой коллектива; оценивать результаты деятельности предприятий на практике; -прогнозировать спрос и предложения на услуги питания; - организовать процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов с учетом требований потребителя и на основе современных технологий. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методиками подбора и использования принципов построения организационных структур и распределения функций управления предприятий сервиса; -приёмами предоставления услуг потребителю, в том числе, с учетом социальной политики государства; -приёмами планирования деятельности предприятия сервиса, навыками менеджмента и маркетинга в сервисе.

	<p>ПК-4.2 Анализирует жалобы и претензии туристов к качеству туристского обслуживания, подготавливает предложения по предъявлению претензий принимающей стороне и контрагентам;</p>	<p>Знает: -методы и технологии выявления проблем в системе контроля сервисных предприятий, - современные пути решения проблем Умеет: -анализировать и применять современные информационные и коммуникационные технологии, методики разрешения проблемных ситуации на предприятии Владеет: -технологиями и методами делового общения, бизнес-коммуникаций для разрешения проблемных ситуации с потребителями и партнерами; -навыками составления необходимой документации по предъявлению претензий к принимающей стороне и контрагентам</p>
	<p>ПК-4.3 Изучает требования туристов, анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты;</p>	<p>Знает: -потребности современного рынка гостинично-туристской индустрии, рыночные возможности Умеет: -формулировать бизнес-идеи, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности; - находить и оценивать новые рыночные возможности для удовлетворения требований туристов, анализируя мотивации спроса на реализуемые туристские продукты, обеспечивая их лояльность Владеет: компетенциями для анализа мотивации спроса на реализуемые туристские продукты, изучая требований туристов</p>
	<p>ПК-4.4 Обеспечивает стандарты качества и нормы безопасности в процессе комплексного туристского обслуживания.</p>	<p>Знает: методы и технологии выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности служб сервисных предприятий; стандарты качества и нормы безопасности в процессе комплексного туристского обслуживания Умеет: определять уровни эффективности деятельности предприятий сервиса, внедрять стандарты качества и нормы безопасности на предприятиях сервисной направленности Владеет: методами выявления проблем в системе контроля деятельности предприятий сервиса; современными инновационными методами и технологиями решения проблем в деятельности предприятий сервисной направленности в части обеспечения стандартов качества и норм безопасности в процессе комплексного туристского обслуживания.</p>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Организация услуг питания в туризме» применяются следующие дистанционные образовательные технологии и методы / активного /

интерактивного обучения: лекция-презентация, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция-дискуссия, деловая игра, работа в малых группах, разработка индивидуального проекта.

I. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: сформировать компетенции по анализу и выявлению естественно-научной сущности проблем управления в технических системах на основе положений, законов и методов в области философии, естественных и технических наук. Получение студентами теоретических знаний и формирование практических навыков в области организации услуг питания, менеджмента и обслуживания в туристско-гостиничной индустрии на примере международной и отечественной практики, а также, разработки, продвижения и реализации услуг питания в сфере туризма и гостеприимства с учётом национальных, религиозных особенностей, традиций и культуры питания народов мира.

Задачи:

- формирование знаний об основных направлениях развития услуг предприятий питания в условиях рыночных отношений;
- знакомство с правилами и формами предоставления услуг питания на территории РФ и за рубежом;
- изучение особенности организации производственно-технологических процессов предприятий питания и организации услуг питания в туризме;
- приобретение знаний в области развития индустрии питания, знакомство с современными методами и формами обслуживания различных контингентов потребителей в туристско-гостиничной сфере;
- изучение существующих требований и норм для разных типов и классов предприятий питания;
- знакомство с национальными, религиозными особенностями, традициями и культурой питания народов мира.

Для успешного изучения дисциплины «Организация услуг питания в туризме» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к логическому мышлению, анализу, систематизации, обобщению, критическому осмыслению информации, постановке исследовательских задач и выбору путей их решения;
- способность осуществлять сбор, анализ, систематизацию, оценку и интерпретацию данных, необходимых для решения профессиональных задач;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- умение пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов;

- владение теоретическими основами проектирования, готовностью к применению основных методов проектирования в туристской и гостиничной индустрии, полученные в результате изучения дисциплин: «Управленческое мышление», «Туристско-рекреационное проектирование», «Сервисная деятельность», «Организация туристской деятельности», «Организация гостиничного обслуживания», обучающийся должен быть готов к изучению таких дисциплин, как: «Инновации в туризме», «Социальный туризм», «Организация сервисных услуг на транспорте».

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, характеризуют формирование следующих компетенций, индикаторов достижения компетенций:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
04 Культура, искусство	ПК- 4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ПК-4.1 Организует процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг;	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы осуществления координации и контроля деятельности предприятий сервисного направления; -принципы построения организационных структур и распределение функций управления предприятий питания; -экономические аспекты предпринимательства в сервисной деятельности; - нормативно-правовую и информационно-техническую базу управления предприятием питания. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -анализировать и применять современные информационные и коммуникационные технологии, организуя сервисные процессы на предприятии с учётом инновационных технологий и современного программного обеспечения; -работать в команде и управлять работой коллектива; оценивать результаты деятельности предприятий на практике; -прогнозировать спрос и предложения на услуги питания; - организовать процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов с учетом требований потребителя и на основе современных технологий. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методиками подбора и использования

			<p>принципов построения организационных структур и распределения функций управления предприятий сервиса;</p> <p>-приёмами предоставления услуг потребителю, в том числе, с учетом социальной политики государства;</p> <p>-приёмами планирования деятельности предприятия сервиса, навыками менеджмента и маркетинга в сервисе.</p>
		<p>ПК-4.2</p> <p>Анализирует жалобы и претензии туристов к качеству туристского обслуживания, подготавливает предложения по предъявлению претензий принимающей стороне и контрагентам;</p>	<p>Знает:</p> <p>-методы и технологии выявления проблем в системе контроля сервисных предприятий, - современные пути решения проблем</p> <p>Умеет:</p> <p>-анализировать и применять современные информационные и коммуникационные технологий, методики разрешения проблемных ситуации на предприятии</p> <p>Владеет:</p> <p>-технологиями и методами делового общения, бизнес-коммуникаций для разрешения проблемных ситуации с потребителями и партнерами;</p> <p>-навыками составления необходимой документации по предъявлению претензий к принимающей стороне и контрагентам</p>
		<p>ПК-4.3</p> <p>Изучает требования туристов, анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты;</p>	<p>Знает:</p> <p>-потребности современного рынка гостинично-туристской индустрии, рыночные возможности</p> <p>Умеет:</p> <p>-формулировать бизнес-идеи, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности;</p> <p>- находить и оценивать новые рыночные возможности для удовлетворения требований туристов, анализируя мотивации спроса на реализуемые туристские продукты, обеспечивая их лояльность</p> <p>Владеет:</p> <p>компетенциями для анализа мотивации спроса на реализуемые туристские продукты, изучая требований туристов</p>
		<p>ПК-4.4</p> <p>Обеспечивает стандарты качества и нормы безопасности в процессе комплексного туристского обслуживания.</p>	<p>Знает:</p> <p>методы и технологии выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности служб сервисных предприятий; стандарты качества и нормы безопасности в процессе комплексного туристского обслуживания</p> <p>Умеет:</p> <p>определять уровни эффективности деятельности предприятий сервиса, внедрять стандарты качества и нормы безопасности на предприятиях сервисной направленности</p> <p>Владеет:</p> <p>методами выявления проблем в системе контроля деятельности предприятий сервиса; современными инновационными методами и технологиями решения проблем в деятельности предприятий сервисной направленности в части обеспечения стандартов качества и норм</p>

			безопасности в процессе комплексного туристского обслуживания.
--	--	--	--

II. Трудоемкость дисциплины и виды учебных занятий по дисциплине

Общая трудоемкость дисциплины составляет 34 зачетные единицы/108 академических часов.

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося					Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости	
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР		Контроль
1	Индустрия общественного питания. Менеджмент и маркетинг предприятий питания	7	5	-	2	-	36	36	Тесты, контрольные вопросы, кейс-задачи, подготовка доклада по теме, презентация, проект.
2	Служба питания, ее роль в туристских и гостиничных комплексах	7	2	-	2				
3	Организация питания в туристских, гостиничных, санаторно-курортных и оздоровительных комплексах	7	2	-	2				
4	Виды услуг питания в туристских и гостиничных комплексах, методы обслуживания. Меню: виды, особенности составления	7	2	-	2				
5	Национальные особенности и традиции питания. Питание и религия. Особенности организации питания иностранных туристов. Виды национальных завтраков	7	5	-	6				
6	Организация обслуживания массовых мероприятий. Кейтеринг.	7	2	-	4				
Итого:			18	-	18	-	36		

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Индустрия общественного питания. Менеджмент и маркетинг предприятий питания.

Тема 1. История развития индустрии питания. Развитие сферы общественного питания с древних времён до настоящего времени.

Тема 2. Первые сети ресторанов. Предприятия быстрого обслуживания. Франшиза. Долгосрочные тенденции и стратегии развития сферы общественного питания (замещение домашней еды блюдами из ресторана, упор на развлечения в обычных ресторанах, фудкорты, изменения меню в сторону домашней и здоровой пищи, развитие экологических ресторанов).

Тема 3. Обобщенная классификация предприятий питания. Общие и дополнительные требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания. Стандарты в области индустрии общественного питания.

Тема 4. Понятие услуги. Признаки услуги. Классификационные группы по признакам. Ассортиментный перечень. Классификация по типам. Минимальные требования к предприятиям общественного питания. Специальные формы организации питания в ресторанах. Дополнительные требования, предъявляемые к предприятиям питания в гостинице.

Тема 5. Типы предприятий питания. Обслуживание на предприятии питания. Термины и определения. Требования к персоналу. Термины, должности, определения. Группы персонала. Общие требования к персоналу. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания.

Тема 6. Менеджмент и маркетинг предприятий питания. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия общественного питания. Комплексный анализ и планирование основных показателей производственно-торговой деятельности предприятия питания. Организация управления персоналом, контроль качества услуг. Анализ конкурентоспособности. Показатели работы фирмы. Направления оптимизации менеджмента.

Раздел II. Служба питания, ее роль в туристских и гостиничных комплексах.

Тема 1. Миссии и цели службы питания в гостинице. Рестораны в гостиничном бизнесе. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса туристского и гостиничного комплекса. Взаимосвязь службы питания с другими службами. Виды услуг питания, предоставляемых в туристских и гостиничных комплексах.

Тема 2. Стандарты обслуживания на предприятиях питания в туристских и гостиничных комплексах.

Раздел III. Организация питания в туристских, гостиничных, санаторно-курортных и оздоровительных комплексах (2 часа).

Тема 1. Общие вопросы питания. Принципы рационального питания.

Тема 2. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Учет возрастных особенностей.

Тема 3. Основные принципы составления рационов, проживающих в туристских, гостиничных, санаторно-курортных и оздоровительных комплексах.

Раздел IV. Виды услуг питания в туристских и гостиничных комплексах, методы обслуживания. Меню: виды, особенности составления.

Тема 1. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д.

Тема 2. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика.

Тема 3. Меню: оформление меню и прейскурантов, виды меню. Оформление блюд и напитков. Винная карта.

Раздел V. Национальные особенности и традиции питания. Особенности организации питания иностранных туристов. Питание и религия. Виды национальных завтраков.

Тема 1. Национальные особенности и традиции питания. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания групп иностранных туристов. Особенности Дальневосточной кухни.

Тема 2. Питание и религия. Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе. Учет религиозных традиций при организации питания туристов.

Тема 3. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.

Тема 4. China Friendly, India Friendly, Japan Friendly, Halal Friendly... – программа создания комфортной среды пребывания для иностранных туристов (адаптация отелей и сервиса к требованиям определённого туриста).

Раздел VI. Организация обслуживания массовых мероприятий. Кейтеринг.

Тема 1. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.п.). Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.п. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания туристских и гостиничных комплексов.

Тема 2. Кейтеринг: общие требования к кейтерингу, организация работы кейтеринговой службы. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики, нормативная документация.

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Занятие 1. Индустрия общественного питания. Методы обслуживания.

Занятие 2. Особенности составления меню/рационов для групп туристов, в различных комплексах туристской и гостиничной индустрии, санаторно-курортных объектах.

Занятие 3. Технология сервировки стола. Общая характеристика бутербродов и напитков. Классификация, виды, ассортимент.

Занятие 4. Национальные особенности культуры питания народов мира. Составление меню иностранного гостя. Проект по заданной теме.

Занятие 5. China Friendly, India Friendly, Japan Friendly, Halal Friendly... – программа создания комфортной среды пребывания для иностранных туристов (адаптация отелей и сервиса к требованиям определённого туриста).

Занятие 6. Техника и технология организации приёма: банкет, фуршет, деловой, протокольный приём. Time binding или «корпоративное сплочение».

V. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел 1-7	ПК – 4 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей	ПК 4.1 Организует процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг; Знает: -методы осуществления координации и контроля деятельности предприятий сервисного направления; -принципы построения организационных структур и распределение функций управления предприятий питания; -экономические аспекты	УО-3 – доклад, сообщение; УО-4 – дискуссия, полемика, диспут; ПР-1– тесты; ПР-3 – эссе; П Р-4 – реферат, презентация	ПР-1– тесты

		<p>и применением клиенториентированных технологий</p>	<p>предпринимательства в сервисной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления предприятием питания. <p>Умеет: -анализировать и применять современные информационные и коммуникационные технологий, организуя сервисные процессы на предприятии с учётом инновационных технологий и современного программного обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -работать в команде и управлять работой коллектива; оценивать результаты деятельности предприятий на практике; -прогнозировать спрос и предложения на услуги питания; - организовать процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов с учетом требований потребителя и на основе современных технологий. <p>Владет: -методиками подбора и использования принципов построения организационных структур и распределения функций управления предприятий сервиса;</p> <ul style="list-style-type: none"> -приёмами предоставления услуг потребителю, в том числе, с учетом социальной политики государства; -приёмами планирования деятельности предприятия сервиса, навыками менеджмента и маркетинга в сервисе. <p>ПК 4.2 Анализирует жалобы и претензии туристов к качеству туристского обслуживания, подготавливает предложения по предъявлению претензий к принимающей стороне и контрагентам;</p> <p>Знает: -методы и технологии выявления проблем в системе контроля сервисных предприятий, - современные пути решения проблем</p> <p>Умеет: -анализировать и применять современные информационные и коммуникационные технологий, методики разрешения проблемных ситуации на предприятии</p> <p>Владет: -технологиями и методами делового общения, бизнес-коммуникаций для разрешения проблемных ситуации с потребителями и партнерами;</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками составления необходимой документации по предъявлению претензий к 		
--	--	---	--	--	--

			<p>принимающей стороне и контрагентам</p> <p>ПК 4.3 Изучает требования туристов, анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты;</p> <p>Знает: -потребности современного рынка гостинично-туристской индустрии, рыночные возможности</p> <p>Умеет:, -формулировать бизнес-идеи, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности; - находить и оценивать новые рыночные возможности для удовлетворения требований туристов, анализируя мотивации спроса на реализуемые туристские продукты, обеспечивая их лояльность</p> <p>Владеет: компетенциями для анализа мотивации спроса на реализуемые туристские продукты, изучая требований туристов</p>		
			<p>ПК 4.4 Обеспечивает стандарты качества и нормы безопасности в процессе комплексного туристского обслуживания;</p> <p>Знает: методы и технологии выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности служб сервисных предприятий; стандарты качества и нормы безопасности в процессе комплексного туристского обслуживания</p> <p>Умеет: определять уровни эффективности деятельности предприятий сервиса, внедрять стандарты качества и нормы безопасности на предприятиях сервисной направленности</p> <p>Владеет: методами выявления проблем в системе контроля деятельности предприятий сервиса; современными инновационными методами и технологиями решения проблем в деятельности предприятий сервисной направленности в части обеспечения стандартов качества и норм безопасности в процессе комплексного туристского обслуживания.</p>		

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного

руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;
- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;

- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

VII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Алексеева, Н.П. Ресторанный сервис. Restaurantservice [Электронный ресурс] / Н.П. Алексеева - М: ФЛИНТА, 2018. – Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976509726.html>
2. Безрутченко, Ю.В. Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Безрутченко Ю.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 233 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75219.html>.
3. Большаник, П.В. Менеджмент в туристских организациях: учеб. пособие / П.В. Большаник. — М.: ИНФРА-М.: 2020. — 193 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/916092>
4. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/858884>
5. Валеева Е. О. Этика и культура управления в социально-культурном сервисе и туризме / Е.О. Валеева. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 142 с. — <http://www.iprbookshop.ru/31938.html>
6. Василенко З.В., Мацикова О.В., Болашенко Т.Н. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы [Электронный ресурс]: учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко - Минск: Выш. шк., 2019. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850624598.html>
7. Васильева Е.А. Маркетинг в сервисе [Электронный ресурс]: практикум/ Васильева Е.А., Васильева А.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72806.html>.

8. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2020. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>
9. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина. — 8-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511993>
10. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Мн.: РИПО, 2020. - 135 с.: ISBN 978-985-503-644-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/946816>
11. Гладилин, В.А. Организация и менеджмент в туризме: монография / В.А. Гладилин. - М.: Русайнс, 2017. - 120 с. - <https://www.book.ru/book/924260>
12. Даниленко, Н.Н. Сервисология: учебное пособие для вузов / Н. Н. Даниленко, Н. В. Рубцова. - М.: КноРус, 2017. - 219 с. - 2 экз.
13. Джон Шоул Первоклассный сервис как конкурентное преимущество [Электронный ресурс]/ Джон Шоул / [пер. с англ. Евстигнеева И.]— Электрон. текстовые данные.— М.: Альпина Паблишер, 2019.— 347 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48430.html>
14. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 368 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478441>
15. Джум Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 528 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>
16. Зайцева, Н. А. Менеджмент в сервисе и туризме : учеб. пособие / Н.А. Зайцева. — 3-е изд., доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 366 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/774289>
17. Казакевич Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.А. Казакевич— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2020.— 186 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30207.html>.
18. Костюченко Т. Н. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.Н. Костюченко [и др.]— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь:

Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2019.— 138 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/76044.html>.

19. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: Учебник для студентов вузов / Котлер Ф., Боуэн Д.Т., Мейкенз Д., - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2018. - 1071 с. - <http://znanium.com/catalog/product/872844>

20. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

21. Мальшина, Н.А. Сервисология. Потребности человека [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Н.А. Мальшина, Н.И. Ермакова — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62607.html>.

22. Манюхин, И. С. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: конспект лекций/ И. С. Манюхин — Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2017.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/29794.html>.

23. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Е.Б. Мрыхина. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. – 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>

24. Назаркина, В. А. Сервисная деятельность. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В. А. Назаркина, Ю. О. Владыкина, Б. И. Штейнгольц— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019.— 100 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/45014.html>.

25. Новоселов С.В. Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2017. – 416 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91630>

26. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 412 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/538703>

27. Омаров Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2017. – 80 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/514526>

28. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 304 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430064>

29. Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма: учеб. пособие / А.Ю. Баранова. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 180 с. – <http://znanium.com/catalog/product/1002229>

30. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 176 с- Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493230>

31. Организация ресторанного бизнеса: учебное пособие для вузов / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 188 с. – 5 экз. - <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:733345&theme=FEFU>

32. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 163 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom-415058>

33. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.– Электрон. текстовые данные.– Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2017.– 211 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>

34. Пасько О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 231 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/proektirovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-dogotovochnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya-415060>

35. Пищулов В. М. Менеджмент в сервисе и туризме: учеб. пособие / В.М. Пищулов. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : ИНФРА-М, 2017. – 284 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/765602>

36. Ресторанный маркетинг: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управ / Хмырова С.В. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2019. - 255 с.: – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/882505>

37. Руденко, Л.Л. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.Л. Руденко – Электрон. текстовые данные.– М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018.– 208 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75199.html>.

38. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Г., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

39. Семиглазов В.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Семиглазов В.А.— Электрон. текстовые данные.— Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2020.— 164 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72148.html>.

40. Тётушкин В. А. Сервисная деятельность. Основные понятия и современные проблемы (региональный аспект) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В. А. Тётушкин — Электрон. текстовые данные.— Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019.— 124 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64569.html>.

41. Технологии гостиничной деятельности: учебник для вузов / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева. – Москва: Академия, 2020. – 284 с. – 3 экз. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:813704&theme=FEFU>

42. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие [для бакалавров] / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. - М.: Дашков и К°, 2017. – 175 с. – 3 экз. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:868083&theme=FEFU>

43. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2019. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/624329>

44. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / Гайворонский К.Я. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 104 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/443909>

45. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 480 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

46. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ

ИНФРА-М, 2020. - 256 с.: - Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/519624>

47. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 - Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/518473>

48. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2019. - 336 с.: - Режим оступа:
<http://znanium.com/catalog/product/519492>

49. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

50. Технологии ресторанного сервиса: лабораторный практикум / Венецианский А.С., Косян С.Б., Мамахай А.К. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2019. - 104 с. - Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog/product/624329>

51. Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000/ Уокер Джон Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2020.— 879 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52581.html>.

52. Управление рестораном: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», Управление пер / Милл Р.К., Лалаян Е., - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2020. - 535 с.: (Зарубежный учебник) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/883747>

53. Федулин Ю.В. Психология делового общения в туризме и гостеприимстве: учебное пособие для вузов / А. А. Федулин, Л. А. Ульяновченко, Н. Г. Новикова [и др.] ; под общ. ред. Е. С. Сахарчук. Москва: Федеральное агентство по туризму, 2017. - 189 с. - 10 экз.

54. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

55. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряе В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935857>

56. Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] / Фридман А. М. - М.: Дашков и К, 2019. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394020698.htm>

57. Фридман А.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания: Учебник / Фридман А.М. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. – 229 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/516081>

58. Фурсов, В. А. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.А. Фурсов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2020.— 148 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63244.html>.

59. Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме : учебник для вузов / Г. А. Гомилевская, Т. В. Терентьева, А. С. Квасов. - Москва: Риор: Инфра-М, 2018. – 189 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:841960&theme=FEFU>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Антонов А.П., Фонарёва Г.С., Ахиба С.Л., Лапшина В.Г., Ефимов А.Д., Толстова Л.А. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Изд-во «Лёгкая промышленность и бытовое обслуживание», 2019.

2. Анурова Н.И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. – М.: Современные розничные и ресторанные технологии, 2019.

3. Предприятия общественного питания: правила и нормативы. – М: Издательство ПРИОР, 2020- 224 с.

4. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. 5-изд., пер. и доп. : Уч.пос. – Ростов-на-Дону, Феникс, 2017, 416 с.- доп.

5. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: Учет, налоги, маркетинг, менеджмент.- М.: Книжный мир, 2020-165с.

6. Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть. – М: Издательство «HYPERLINK Флинта», 2019, - 184 с.

7. Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах. Учебное пособие для бакалавров, С-Пб., Троицкий мост 2019.

8. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2017.

9. Кучер Л.С. и др. «Ресторанный бизнес в России: технология успеха». - М.: Транслит, 2017.

10. Могильный М.П., Баласанян А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.- М.: ДеЛи принт, 2017.
11. Обслуживание на предприятиях питания: Учебное пособие. Автор - составитель Л. А. Радченко. – Ростов –на – Дону: Издательство «Феникс», 2018 - 384с.
12. Пикалев А. В. Маевская А. П. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе. – М.: Сов. спорт, 2020 -168с.
13. Правила оказания услуг общественного питания. – М: Издательство «ИНФРА-М» – 2018, - 8с.
14. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. – М.: издательство «Феникс», 2016. – 384 с.;
15. Рубина Е.А. Физиология питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/Е.А. Рубина. – М.: Издательский центр « Академия», 2018.- 208с.
16. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. - М.: Высшая школа, 2018.
17. Периодические издания:
«Питание и общество»,
«Гостиницы, рестораны, туризм»,
«Вы и Ваш ресторан»,
«Ресторанный бизнес»,
«Кулинар».

Нормативно-правовые материалы

1. Федеральный Закон «О техническом регулировании» (от 27.12.2002 г. №184-ФЗ) введен в действие с 01.07.2003 г., с изменениями и дополнениями, в редакции ФЗ от 09.05.2005 г. №45-ФЗ, от 01.05.2007 г. №65-ФЗ; от 01.12.2007 №309-ФЗ, от 23.07.2008 №160-ФЗ, от 18.07.2009 №189-ФЗ, новые измен. от 30 декабря 2009 г. - в ред. №385-ФЗ от 30.12.2009 г.
2. Федеральный Закон от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (в ред. ФЗ от 09.01.1996 №2-ФЗ, от 17.12.1999 №212-ФЗ, от 30.12.2001 №196-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 02.11.2004 г. №127-ФЗ, от 21.12.2004 №171-ФЗ, от 27.07.2006 № 140-ФЗ, от 16.10.2006 №160-ФЗ, от 25.11.2006 №193-ФЗ, от 25.10.2007 №234-ФЗ, от 23.07.2008 №160-ФЗ с изменениями, внесенными ФЗ от 03.06.2009 №121-ФЗ)
3. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 №196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ, от 30.06.2003 №86-ФЗ, от

22.08.2004 №122-ФЗ, от 09.05.2005 г. №45-ФЗ, от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 18.12.2006 № 232-ФЗ, от 29.12.2006 № 258-ФЗ, от 30.12.2006 №266-ФЗ, от 26.06.2007 № 118-ФЗ, от 08.11.2007 №258-ФЗ, от 23.07.2008 №160-ФЗ, от 22.12.2008 №268-ФЗ

4. Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. ФЗ от 30.12.2001 №196-ФЗ, от 10.01.2003 №15-ФЗ, от 30.06.2003 №86-ФЗ, от 22.08.2004 №122-ФЗ, от 09.05.2005 №45-ФЗ, от 05.12.2005 №151-ФЗ, от 31.12.2005 № 199-ФЗ, от 31.03.2006 №45-ФЗ, от 30.12.2006 №266-ФЗ с изменениями, внесенными Федеральным законом от 12.06.2008 № 88-ФЗ, от 27.10.2008 №178-ФЗ, от 22.12.2008 №268-ФЗ)

5. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» Система ГАРАНТ:
<http://base.garant.ru/71216750/#help#ixzz4MUp9KII9>

6. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2014 N 35473)

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023/>

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009/>

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759/>

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758/>

11. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57537/>

12. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/53368/>

13. О стандартизации. Закон Российской Федерации от 10 июня 1993 года № 5154-1. / В ред. Федеральных законов от 27.12.1995 № 211-ФЗ, 30.12.2001 № 196-ФЗ, 10.07.2002 № 87-ФЗ, 25.07.2002 № 116-ФЗ.

14. Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036, с изм. и доп., утв. постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 г. № 389, от 10.05.2007 №276 - с изменениями, внесенными постановлением Правительства РФ от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012

15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» взамен действующих СанПиН 42-123-4117 (введены в действие с 25.06.2003 г.)

16. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 14.11.2001 г. № 36 с изменениями и дополнениями 2002-2008 гг. (введены в действие с 01.09.2002 г.)

17. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

18. СНИП 31-06-09 «Общественные здания и сооружения».

19. СНИП 21-01-97 (в ред. 2002 г.) Пожарная безопасность зданий и сооружений.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

2. Freedom Collection на портале ScienceDirect <http://www.sciencedirect.com/>

3. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>

4. Всемирная туристская организация http://www.unwto.org/index_r.php

5. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.ru/>

6. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

7. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

8. Институт научной информации по общественным наукам РАН.
<http://www.inion.ru/>
9. Информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации <http://hotelstat.ru/>
10. МАСМИ - агентство маркетинговых исследований (проект «Онлайн монитор»): [http:// www.onlinemonitor.ru](http://www.onlinemonitor.ru)
11. Материалы портала Российского индекса научного цитирования eLibrary <http://elibrary.ru/>
12. Медиадом «Планета отелей» <http://hotelsinfoclub.ru/>
13. Научная библиотека КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru/>
14. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>
15. Портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>
16. Ромир холдинг - исследования рынков и сфер общественной жизни:
<http://www.romir.ru>
17. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
18. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/>
19. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса
<http://www.frontdesk.ru/>
20. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
21. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа:
www.garant.ru
22. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа:
<http://www.consultant.ru/>
23. Фонд общественного мнения: <http://www.fom.ru>
24. Электронная библиотека и базы данных ДВФУ
<http://dvfu.ru/web/library/elib>
25. Электронно-библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>
26. Электронно-библиотечная система «Научно-издательского центра ИНФРА-М» <http://znanium.com>
27. Электронно-библиотечная система БиблиоТех.
<http://www.bibliotech.ru>
28. Электронный каталог научной библиотеки ДВФУ <http://ini-fb.dvfu.ru:8000/cgi-bin/gw/chameleon>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Microsoft Word
2. Microsoft Excel

3. Microsoft PowerPoint
4. Microsoft Publisher
5. КонсультантПлюс / Гарант
6. Microsoft Internet Explorer/ Mozilla Firefox/ Opera

VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнении аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение контрольных и творческих работ.

Освоение дисциплины «Организация услуг питания в туризме» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Организация услуг питания в туризме» является экзамен.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

<p>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</p>	<p>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</p>	<p>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</p>
<p>690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий); учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi. Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO. Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron</p>	<p>Ansys, Micromine, Plaxis 2D, Plaxis 3D, Интермех, ПК Гранд-СМЕТА версия Student, Компас 3D модуль ЧПУ. Токарная обработка v16, Компас 3D Система прочностного анализа LabVIEW Student Edition, КОМПАС 3D, Microsoft Office 365, Microsoft Office Professional Plus 2019, Microsoft Teams, Microsoft Visio, MathCad Education University Edition, AutoCAD, Autodesk 3DS Max, Inventor Professional 2021, REVIT, Maya Mental Ray 1 Package 2016, SPSS Statistics Premium Campus Edition, Thermo-Calc, Компас 3D Система прочностного анализа v16, Visual FoxPro, Anaconda Navigator Android Studio, BiTronics, Blender, CodeBlocks, Eclipse, FPC, FreeFem, Google Earth, Jupyter Notebook, Lazarus, MINGW, Netbeans IDE, PascalABC.NET, 7-Zip, Arduino IDE, PSCAD463, PyCharm, Scilab, Spyder, TEX, Gimp, VirtualBox, WinDjView, Google Chrome, Java, Logisim, Mozilla Firefox, OBS-Studio, OpenRocket, Orbitron, PDFsam, PHOTOMOD, TinyCAD, Zoom, Picasa 3, Lingvo x6 Academic Concurrent, Academic Campus 500, Mudbox, MAYA 2018, 3DS MAX 2018, Turtle For Maya, Premium 2016, VideoStudio Pro x10 Lite, CorelDraw, SPSS Amos, Mathcad Extensions 14.0, Academic Mathcad License 14.0, Promt Все словари, Promt Translation Server 10 Standart, SolidWorks, Campus 500, Total Academic Headcount (подписка на установку всех пакетов)</p>