

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Валерий Леонидович
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.09.2025 11:35:54
Уникальный программный ключ:
1ae60504b2c916e8fb686192f29d3bf1653db777



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.02.01 «Технология и организация услуг размещения и питания в туризме»

Направление подготовки

43.03.02

«Туризм»

Направленность (профиль) подготовки

Организация и управление в индустрии туризма

Квалификация выпускника

«Бакалавр»

Форма обучения

заочная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры
Общегуманитарных дисциплин
«28» августа 2025, протокол №1
Заведующий кафедрой к.э.н.,
М.В.Родченков

г. Москва, 2025

СОДЕРЖАНИЕ

Наименование раздела		Стр.
1.	Цели и задачи дисциплины	3
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	3
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
4.	Объем дисциплины	5
5.	Содержание дисциплины	5
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся	12
7.	Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся	21
8.	Литература	21
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	22
10.	Методические указания для обучающихся	23
11.	Методические рекомендации преподавателю по организации учебного процесса по дисциплине	24
12.	Перечень информационных технологий	25
13.	Материально-техническая база	26

1. Цели и задачи дисциплины

1.1. Цель изучения дисциплины «Технология и организация услуг размещения и питания в туризме» состоит в формировании у студентов знаний о технологических и организационных аспектах деятельности организаций индустрии туризма и гостеприимства при оказании услуг размещения и питания.

1.2. Для достижения поставленной цели при изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- сформировать знания об основах организации и технологии обслуживания туристов на предприятиях питания и размещения;
- раскрыть сущность организации систем питания и размещения в туризме;
- научить использовать в практической деятельности нормативно-техническую документацию по организации услуг питания и размещения.

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

2.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки и с учетом обобщенных трудовых функций и трудовых функций профессиональных стандартов 04.005 «ЭКСКУРСОВОД (ГИД)» к выполнению которых в ходе обучения готовится обучающийся.

Соотношение обобщённых трудовых функций (ОТФ) и трудовых функций, имеющих отношение к будущей профессиональной деятельности обучающегося (ТФ):

Код и наименование профессионального стандарта	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
04.005 ЭКСКУРСОВОД (ГИД)	D Оказание экскурсионных услуг	D/01.6 Разработка экскурсий D/02.6 Сопровождение туристов (экскурсантов) по маршруту экскурсии D/03.6 Ознакомление туристов (экскурсантов) с объектами показа

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций (результатов освоения образовательной программы):

Коды компетенций	Содержание компетенций
ПК-2	Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения
ПК-4	Способен к обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

2.2. Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Индикаторы	Знать	Уметь	Владеть
-----------------------	------------	-------	-------	---------

ПК-4	ПК-4.2. Владеет навыками и приемами обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их требований	Ключевые навыки и приемы обслуживания потребителей и (или) туристов	Обслуживать потребителей и (или) туристов с учетом их требований	Навыками и приемами обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их требований
ПК-2	ПК-2.2. Рассчитывает и анализирует затраты предприятия туристской индустрии, в том числе на его продукты и услуги	Затраты предприятия туристской индустрии	Рассчитывать и анализировать затраты предприятия туристской индустрии, в том числе на его продукты и услуги	Навыками расчета и анализа затрат предприятия туристской индустрии, в том числе на его продукты и услуги

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

3.1. Дисциплина «Технология и организация услуг размещения и питания в туризме» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм».

4. Объем дисциплины

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зач. ед. 108 часов.

Объём дисциплины	Всего часов		
	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения
Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108
Контактная работа обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего), в том числе:	28	12	12
Занятия лекционного типа	14	4	4
Занятия семинарского типа	14	8	8
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	0	0	0
Курсовая работа	0	0	0
Консультации	2	2	2
Контрольные часы на аттестацию, аттестация	0,3	0,3	0,3

Самостоятельная работа обучающихся СРС/подготовка к экзамену (зачету) в соответствии с БУП.	41,7/36	57,7/36	84,7/9
Формы промежуточной аттестации обучающегося (экзамен/зачет)	экзамен	экзамен	экзамен

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание дисциплины, структурированное по модулям и темам

№ темы	Наименование темы	Содержание темы
Модуль 1. Теоретические основы организации услуг размещения		
1	Гостиничные услуги	Понятие "услуга" и основная ее специфическая черта. Понятие "гостиница". Понятие "гостиничная услуга". Характеристика и специфические особенности гостиничных услуг. Номенклатура (перечень) услуг, предоставляемых гостиницами. Основные и дополнительные услуги. Сегментация рынка гостиничных услуг. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. История развития гостиничного бизнеса в мире и России. Гостиничная индустрия мира. Международная ассоциация ресторанов и отелей. Географическая структура
		мирового гостиничного комплекса. Основные показатели деятельности современной гостиничной индустрии. Роль и место гостиничного бизнеса в развитии экономики разных стран. Факторы, влияющие на развитие гостиничного бизнеса. Современное состояние гостиничного комплекса России, тенденции и проблемы развития.

2	Классификация предприятий общественного питания	Многообразие систем классификации гостиниц. Критерии классификации. Концепции, определения и классификации принятые Всемирной туристской организации (ВТО) для статистики туризма. Рекомендации Секретариата ВТО по межрегиональной гармонизации критериев гостиничной классификации на основе стандартов, принятых региональными комиссиями ВТО (1989г.). Типология гостиниц. Классификации и характеристики гостиниц в различных странах мира. Характеристика и классификация средств размещения в России. Современные тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства. Формы управления гостиницами. Тенденции развития гостиничных цепей. Гостиничные консорциумы. Франчайзинг в индустрии гостеприимства. Малые гостиницы. Формы управления гостиницами. Информационная структура гостиничного предприятия. Информационные потоки в гостиничном предприятии. Способы внедрения информационных технологий в гостиничных предприятиях. Классификация информационных систем. Программные продукты общего назначения: финансового учета и анализа; специализированные зарубежные и отечественные. Использование глобальной сети Интернет в информационном менеджменте гостиничного предприятия.
Рубежный контроль (РК 1)		Модульное тестирование
Модуль 2. Производственная деятельность предприятий размещения		
3	Характеристика основных служб гостиничных предприятий	Место и роль службы в структуре гостиничных предприятий, взаимосвязь с другими службами, технологические процессы, организация рабочих мест, их оснащение. Профессиональная терминология. Гостиничное предприятие как основной объект размещения. Место гостиничных предприятий в индустрии гостеприимства. Служба бронирования и размещения. Роль и место службы бронирования и размещения в общей управленческой структуре современного отеля. Организация службы. Должностные инструкции персонала данной службы. Технические средства обеспечения работы службы (факс, телекс, компьютер, ксерокс и т.д.) Оргтехника. Четыре цикла в обслуживании гостей. Резервирование (бронирование). Типы резервирования. Способы и технология резервирования. Подтвержденное резервирование. Плата за бронь. Прием и размещение гостей (заезд). Регистрация и ее порядок. Оформление документов. Особенности регистрации и оформления иностранных граждан, граждан России и граждан СНГ.

		Тарифы на номера. Опубликованные и корпоративные цены. Системы скидок. Способы платежей (наличный расчет, безналичный расчет, оплата ваучерами). Платежные документы. Работа с кредитными картами. Ключевое хозяйство. Порядок выдачи ключей. Обеспечение безопасности имущества гостей. Организация хранения ценных вещей. Обслуживание гостей во время проживания (мини-бары, стирка). Расчет гостей (подготовка и проведение операции расчета).
4	Технология работы гостиничного предприятия	Оплата проживания, дополнительных услуг, телефонных переговоров. Взимание платы за порчу и потерю клиентами имущества отеля. Методы, позволяющие исключить недополучение доходов отелем. Документация (счета, книги регистрации, бланки и т.д.). Работа операторов телефонной связи. Нормы общения. Обеспечение безопасности гостей. Служба швейцаров и служба охраны. Ночной аудит в гостинице. Нестандартные ситуации, контроль над ними. Поведенческие модели людей в стрессовых ситуациях. Организация медицинского обслуживания. Административно-хозяйственная (поэтажная) служба современного отеля. Состав службы. Должностные инструкции персонала службы. Санитарно-гигиенические требования к содержанию номерного фонда и общественных помещений. Новейшие тенденции в технологии поэтажного обслуживания гостей. Различные виды уборки: текущая, промежуточная, вечерняя, генеральная. Последовательность уборки помещений. Технология уборочных работ, контроль качества уборки и технического состояния номеров. Оставленные и потерянные вещи. Хранение. Порядок возврата. Предметы гостеприимства разового потребления в фирменном исполнении, рекламные материалы, их размещение, Жалобы гостей (карточки опроса гостей о качестве обслуживания).
Рубежный контроль (РК 2)		Модульное тестирование
Модуль 3. Теоретические основы организации питания		

5	Предприятия питания. Классификация	Понятийный аппарат. Эволюция предприятий питания. Исторический аспект возникновения и развития предприятий общественного питания в России и мире. Модели развития предприятий питания в исторической ретроспективе. Роль предприятий общественного питания. Развитие ресторанного дела. Основные тенденции развития предприятий общественного питания. Инновации в сфере ресторанного бизнеса. Специфика развития ресторанных цепей. Государственное регулирование сферы общественного питания (функции, способы, механизмы). Классификация предприятий размещения в зависимости от выполняемой функции. Классификация предприятий размещения в зависимости от функционального назначения и ассортимента. Характеристика предприятий
		общественного питания. Характеристика услуг предприятий общественного питания.
6	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Классификация организационных форм реализации продукции и организации ее потребления. Процесс обслуживания потребителей (понятийный аппарат, цель, задачи). Формы реализации продукции и организации ее потребления на предприятиях питания. Условия питания в различных типах предприятий питания. Методы обслуживания на предприятиях питания. Типы ресторанного обслуживания. Процесс обслуживания банкетов. Обслуживание иностранных туристов на предприятиях питания. Оценка эффективности обслуживания потребителей на предприятиях питания. Назначение и виды меню, функции меню. Процесс составления меню (точность составления и внешние особенности оформления меню). Качественный анализ и оптимизация меню.

7	Организация питания в туризме	Классификация организационных форм реализации продукции и организации ее потребления. Процесс обслуживания потребителей (понятийный аппарат, цель, задачи). Формы реализации продукции и организации ее потребления на предприятиях питания. Условия питания в различных типах предприятий питания. Методы обслуживания на предприятиях питания. Типы ресторанного обслуживания. Процесс обслуживания банкетов. Обслуживание иностранных туристов на предприятиях питания. Оценка эффективности обслуживания потребителей на предприятиях питания. Общие положения, правила оказания услуг общественного питания. Безопасность и экологичность при обслуживании клиентов. Знание и соблюдение персоналом этических норм и правил обслуживания. Правила предложения и отпуска различных блюд и напитков. Специфика оказания услуг питания в местах массового отдыха. Специфика оказания услуг питания на транспорте. Специфика обслуживания детей на предприятиях питания. Специфика оказания услуг питания на предприятиях размещения.
Рубежный контроль (РК 3)		Модульное тестирование
Итоговый контроль (ПА)		экзамен

* для обучающихся по заочной форме обучения

5.2. Модули и темы дисциплины, их трудоемкость по видам учебных занятий

Очная форма обучения

№ те- мы	Модули и темы дисциплины	Все- го	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в т.ч.						Процедура оценивания/ оцениваемые компетенции
			ЛЗ	СЗ	ЛР	СРС	КАТТ	Конс	
	Модуль 1. Теоретические основы организации услуг размещения	36	4	4	0	28	0	0	Текущий контроль
1.	Гостиничные услуги	10	2	-	-	8	-	-	<i>Текущий опрос (R_{снз}); РК - Тестирование (решение ТОЗ) ПК-2, ПК-4</i>
СЗ	<i>Гостиничные услуги</i>	8	-	2	-	6	-	-	
2.	Классификация предприятий общественного питания	10	2	-	-	8	-	-	
СЗ	<i>Классификация предприятий размещения</i>	8	-	2	-	6	-	-	
	Модуль 2. Производственная деятельность предприятий размещения	36	5	4	0	27	0	0	Текущий контроль

3.	Характеристика основных служб гостиничных предприятий	10	2	-	-	8	-	-	Текущий опрос ($R_{снз}$); РК - Тестирование (решение ТОЗ) ПК-2, ПК-4
СЗ	Характеристика основных служб гостиничных предприятий	8	-	2	-	6	-	-	
4.	Технология работы гостиничного предприятия	10	3	-	-	7	-	-	
СЗ	Технология работы гостиничного предприятия	8	-	2	-	6	-	-	
Модуль 3. Теоретические основы организации питания		36	5	6	0	22,7	0,3	2	Текущий контроль
5.	Предприятия питания. Классификация	6	2	-	-	4	-	-	Текущий опрос ($R_{снз}$); РК - Тестирование (решение ТОЗ) ПК-2, ПК-4
СЗ	Предприятия питания. Классификация	4,7	-	1	-	3,7	-	-	
6.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	4	2	-	-	2	-	-	
СЗ	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	3	-	4	-	-	
7.	Организация питания в туризме	6	1	-	-	5	-	-	
СЗ	Организация питания в туризме	6	-	2	-	4	-	-	
Контрольные часы на аттестацию, аттестация		2,3	-	-	-	-	0,3	2	
Общий объем трудоемкости (учебной нагрузки) в часах		108	14	14	0	77,7 (36 ч. на экз)	0,3	2	

ЛЗ – занятия лекционного типа

ЛР – лабораторные работы

СЗ – занятия семинарского типа

СР – самостоятельная работа

КАтт – контрольные часы на аттестацию, аттестация

Конс – консультации

Очно - заочная форма обучения

№ те-мы	Модули и темы дисциплины	Все-го	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в т.ч.						Процедура оценивания/оцениваемые компетенции
			ЛЗ	СЗ	ЛР	СРС	КАТТ	Конс	
Модуль 1. Теоретические основы организации услуг размещения		36	2	3	0	31	0	0	Текущий контроль
1.	Гостиничные услуги	8	1	-	-	7	-	-	Текущий опрос (R _{снз}); РК - Тестирование (решение ТОЗ) ПК-2, ПК-4
СЗ	Гостиничные услуги	10	-	2	-	8	-	-	
2.	Классификация предприятий общественного питания	8	1	-	-	7	-	-	
СЗ	Классификация предприятий размещения	10	-	1	-	9	-	-	
Модуль 2. Производственная деятельность предприятий размещения		36	1	2	0	33	0	0	Текущий контроль
3.	Характеристика основных служб гостиничных предприятий	8	1	-	-	7	-	-	Текущий опрос (R _{снз}); РК - Тестирование (решение ТОЗ) ПК-2, ПК-4
СЗ	Характеристика основных служб гостиничных предприятий	10	-	1	-	9	-	-	
4.	Технология работы гостиничного предприятия	8	-	-	-	8	-	-	
СЗ	Технология работы гостиничного предприятия	10	-	1	-	9	-	-	
Модуль 3. Теоретические основы организации питания		36	1	3	0	29,7	0,3	2	Текущий контроль
5.	Предприятия питания. Классификация	5	1	-	-	4	-	-	Текущий опрос (R _{снз}); РК - Тестирование (решение ТОЗ) ПК-2, ПК-4
СЗ	Предприятия питания. Классификация	6	-	1	-	5	-	-	
6.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	5	-	-	-	5	-	-	
СЗ	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	6	-	1	-	5	-	-	
7.	Организация питания в туризме	5	-	-	-	5	-	-	

СЗ	Организация питания в туризме	6,7	-	1	-	5,7	-	-	
Контрольные часы на аттестацию, аттестация		2,3	-	-	-	-	0,3	2	
В т.ч. выполнение рейтинговой работы (Расчетно-аналитическое задание (БРС))									Выполнение Расчетноаналитическое задание (БРС) / ПК-2, ПК-4
Общий объем трудоемкости (учебной нагрузки) в часах		108	4	8	0	93,7 (36 ч. на экз)	0,3	2	

Заочная форма обучения

№ те-мы	Модули и темы дисциплины	Все-го	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в т.ч.						Процедура оценивания/ оцениваемые компетенции
			ЛЗ	СЗ	ЛР	СРС	КАТТ	Конс	
Модуль 1. Теоретические основы организации услуг размещения		36	2	3	0	31	0	0	Текущий контроль
1.	Гостиничные услуги	8	1	-	-	7	-	-	Текущий опрос (R _{снз}); РК - Тестирование (решение ТОЗ) ПК-2, ПК-4
СЗ	Гостиничные услуги	10	-	2	-	8	-	-	
2.	Классификация предприятий общественного питания	8	1	-	-	7	-	-	
СЗ	Классификация предприятий размещения	10	-	1	-	9	-	-	
Модуль 2. Производственная деятельность предприятий размещения		36	1	2	0	33	0	0	Текущий контроль
3.	Характеристика основных служб гостиничных предприятий	8	1	-	-	7	-	-	Текущий опрос (R _{снз}); РК - Тестирование (решение ТОЗ) ПК-2, ПК-4
СЗ	Характеристика основных служб гостиничных предприятий	10	-	1	-	9	-	-	
4.	Технология работы гостиничного предприятия	8	-	-	-	8	-	-	
СЗ	Технология работы гостиничного предприятия	10	-	1	-	9	-	-	

Модуль 3. Теоретические основы организации питания		36	1	3	0	29,7	0,3	2	Текущий контроль
5.	Предприятия питания. Классификация	5,7	1	-	-	4,7	-	-	Текущий опрос ($R_{спз}$); РК - Тестирование (решение ТОЗ) ПК-2, ПК-4
СЗ	Предприятия питания. Классификация	6	-	1	-	5	-	-	
6.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	5	-	-	-	5	-	-	
СЗ	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	6	-	1	-	5	-	-	
7.	Организация питания в туризме	5	-	-	-	5	-	-	Выполнение Расчетно-аналитическое задание (БРС) / ПК-2, ПК-4
СЗ	Организация питания в туризме	6	-	1	-	5	-	-	
Контрольные часы на аттестацию, аттестация		2,3	-	-	-	-	0,3	2	
В т.ч. выполнение рейтинговой работы (Расчетно-аналитическое задание (БРС))									
Общий объем трудоемкости (учебной нагрузки) в часах		108	4	8	0	93,7 (9 ч. на экз)	0,3	2	

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

6.1. Задания для самостоятельной подготовки к занятиям семинарского типа

Семинарское занятие по теме 1

Тема: Гостиничные услуги

Цель: сформировать знания об основах организации размещения, изучить особенности предприятий размещения Задания (вопросы) для подготовки:

1. Место гостиничной индустрии в системе туризма.
2. История развития индустрии гостеприимства в мире.
3. История развития индустрии гостеприимства в России.
4. Понятия «гостиница», «исполнитель», «потребитель» гостиничных услуг.
5. Нормативные документы, регулирующие гостиничную деятельность.
6. Понятия «услуга» и «обслуживание».
7. Характеристики и особенности гостиничных услуг.

8. Гостиничный продукт.
9. Уровни гостиничного продукта.
10. Тенденции развития международного гостиничного рынка.

Семинарское занятие по теме 2

Тема: Классификация предприятий размещения Цель:

изучить классификацию предприятий размещения

Задания (вопросы) для подготовки:

1. Классификация средств размещения по ЮНВТО.
2. Классификация средств размещения в России.
3. Признаки классификации гостиниц.
4. Типология гостиниц.
5. Классификации гостиниц по уровню комфорта.
6. Функциональные требования, предъявляемые к гостиницам делового назначения.
7. Функциональные требования, предъявляемые к гостиницам для отдыха.
8. Классификация гостиничных номеров. Основные требования к номерам различных категорий.

Семинарское занятие по теме 3

Тема: Характеристика основных служб гостиничных предприятий

Цель: изучить организацию гостиницы и функционал основных служб гостиничных предприятий

Задания (вопросы) для подготовки:

1. Организационная структура гостиничного предприятия.
2. Типы организационных структур.
3. Требования, предъявляемые к гостиницам при аттестации.
4. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации.
5. Основные службы гостиницы, их функции, состав.
6. Этапы обслуживания клиента в гостинице.
7. Этикет поведения работников индустрии гостеприимства.

Семинарское занятие по теме 4

Тема: Технология работы гостиничного предприятия Цель:

изучить технологию работы гостиничного предприятия

Задания (вопросы) для подготовки:

1. Основные гостиничные услуги.
2. Сопутствующие гостиничные услуги.
3. Дополнительные гостиничные услуги.
4. Организационная структура и функции службы приема и размещения.

5. Отдел бронирования, его назначение, организация работы, функции.
6. Организация деятельности административно-хозяйственной службы»
7. Организационная структура и функции административно-хозяйственной службы

Семинарское занятие по теме 5

Тема: Предприятия питания. Классификация

Цель: изучить организацию обслуживания на предприятиях питания Задания (вопросы) для подготовки:

1. Исторический аспект возникновения и развития предприятий общественного питания в России и мире.
2. Модели развития предприятий питания в исторической ретроспективе.
3. Роль предприятий общественного питания. Развитие ресторанного дела.
4. Инновации в сфере ресторанного бизнеса.
5. Специфика развития ресторанных цепей. Государственное регулирование сферы общественного питания (функции, способы, механизмы).
6. Классификация предприятий общественного питания в зависимости от выполняемой функции, функционального назначения и ассортимента.
7. Характеристика предприятий общественного питания.
8. Характеристика услуг предприятий общественного питания.

Семинарское занятие по теме 6

Тема: Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Цель: изучить особенности культуры обслуживания на предприятиях общественного питания

Задания (вопросы) для подготовки:

1. Классификация организационных форм реализации продукции и организации ее потребления.
2. Процесс обслуживания потребителей (понятийный аппарат, цель, задачи).
3. Формы реализации продукции и организации ее потребления на предприятиях питания.
4. Условия питания в различных типах предприятий питания.
5. Методы обслуживания на предприятиях питания. Типы ресторанного обслуживания. Процесс обслуживания банкетов. Обслуживание иностранных туристов на предприятиях питания.
6. Оценка эффективности обслуживания потребителей на предприятиях питания
7. Общие положения, правила оказания услуг общественного питания.
8. Безопасность и экологичность при обслуживании клиентов.
9. Знание и соблюдение персоналом этических норм и правил обслуживания.
10. Правила предложения и отпуска различных блюд и напитков.

Семинарское занятие по теме 7

Тема: Организация питания в туризме

Цель: изучить особенности организация питания в различных видах туризма

Задания (вопросы) для подготовки:

1. Назначение и виды меню, функции меню.
2. Процесс составления меню (точность составления и внешние особенности оформления меню).
3. Требования, предъявляемые к содержанию меню. Требования, предъявляемые к внешнему оформлению меню.
4. Этапы разработки меню.
5. Качественный анализ и оптимизация меню.
6. Специфика оказания услуг питания в местах массового отдыха.
7. Специфика оказания услуг питания на транспорте.
8. Специфика обслуживания детей на предприятиях питания.
9. Специфика оказания услуг питания на предприятиях размещения.

6.2. Задания и упражнения для самостоятельной работы

Цель самостоятельной работы студентов заключается в глубоком, полном усвоении учебного материала и в развитии навыков самообразования. Самостоятельная работа студента включает: работу с текстами, основной литературой, учебно-методическим пособием, нормативными материалами, дополнительной литературой, в том числе материалами Интернета, а также проработка конспектов лекций, написание докладов, рефератов, участие в работе семинаров, студенческих научных конференциях.

Задания для самостоятельной работы:

№ темы	Наименование модуля (темы) дисциплины	Вопросы для самостоятельной работы
Модуль 1. Теоретические основы организации услуг размещения		
1	Гостиничные услуги	1. Охарактеризуйте основные этапы развития мировой гостиничной индустрии. 2. Охарактеризуйте этапы развития гостиничной индустрии в России. 3. Перечислите факторы, влияющие на развитие гостиничного бизнеса в России. 4. Проведите анализ ситуации рынка гостиничных услуг в Москве (особенности, потенциал, проблемы и перспективы развития).

2	Классификация предприятий общественного питания	1. Дайте определение понятию и содержанию классификации гостиниц. 2. Определите цели классификации для гостиниц и для потребителей гостиничных услуг. 3. Охарактеризуйте системы классификации гостиниц и других средств размещения. 4. Перечислите общие критерии классификации гостиниц. 5. Перечислите классификационные различия средств размещения в разных странах (особенности, стандарты, требования). 7. Охарактеризуйте систему классификации гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации. 8. Перечислите основные этапы процедуры классификации гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации.
---	---	---

Модуль 2. Производственная деятельность предприятий размещения

3	Характеристика основных служб гостиничных предприятий	1. Охарактеризуйте типовые организационные структуры гостиниц. 2. Перечислите требования к организационной структуре гостиничного предприятия. 3. Перечислите факторы, влияющие на организационную структуру гостиницы. 4. Дайте характеристика служб гостиницы, их функции, состав, связи.
---	---	--

4	Технология работы гостиничного предприятия	1. Перечислите этапы гостиничного цикла. 2. Перечислите основные, дополнительные и сопутствующие услуги. 3. Определите требования к помещениям и техническим средствам службы бронирования. 4. Определите требования, предъявляемые к персоналу службы бронирования: квалификационные, требования к внешнему виду, поведению. 5. Определите принципы работы за стойкой приема и размещения. 6. Определите должностные обязанности работников службы приема и размещения.
Модуль 3. Теоретические основы организации питания		

5	Предприятия питания. Классификация	1. Когда и где появились первые предприятия питания? 2. Как развивались предприятия питания в процессе развития общества? 3. Какие особенности имело развитие предприятий питания в России? 4. Какие исторические модели предприятий питания существовали? 5. Опишите историю развития ресторанного дела. 6. Перечислите основные тенденции развития предприятий общественного питания. 7. Какова роль предприятий общественного питания в современном обществе. 8. Перечислите инновации в сфере ресторанного бизнеса. 9. Что такое ресторанная цепь? 10. Перечислите преимущества и недостатки ресторанных цепей. 11. Перечислите функции, способы и механизмы государственного регулирования сферы общественного питания. 12. Перечислите типы предприятий общественного питания в зависимости от выполняемой функции.
		13. Перечислите типы предприятий общественного питания в зависимости от функционального назначения и ассортимента. 14. Дайте определение понятию «предприятие общественного питания». 15. Перечислите услуги предприятий общественного питания.

6	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	1. Перечислите организационных форм реализации продукции. 2. Перечислите методы и формы обслуживания на предприятиях питания. 3. Дайте характеристику условиям питания в различных типах предприятий питания. 4. Дайте характеристику типам ресторанного обслуживания. 5. Перечислите этапы подготовки и обслуживания банкетов. 6. Каковы особенности обслуживания иностранных туристов на предприятиях питания? 7. Перечислите методы оценка эффективности обслуживания потребителей на предприятиях питания. Перечислите правила оказания услуг общественного питания. 8. Охарактеризуйте требования к организации обслуживания на предприятиях общественного питания. 9. Охарактеризуйте требования безопасности и экологичности при обслуживании клиентов. 10. Перечислите этические нормы обслуживания клиентов. 11. Перечислите правила предложения и отпуска различных блюд и напитков.
7	Организация питания в туризме	1. Каково назначение и функции меню? 2. Дайте характеристику видам меню. 3. Перечислите требования, предъявляемые к содержанию меню. 4. Перечислите требования, предъявляемые к внешнему оформлению меню. 5. Перечислите этапы разработки меню.

		6. Каковы направления оптимизации меню. 7. Охарактеризуйте основные формы организации питания на предприятиях размещения. 8. Какие отличительные черты имеют услуги питания на транспорте. 9. Какова специфика обслуживания детей на предприятиях питания. 10. Какова специфика обслуживания питания в местах массового отдыха.
--	--	---

Контроль самостоятельной работы осуществляется на занятиях в ходе семинаров.

6.3. Перечень тем докладов, сообщений, презентаций и домашних заданий студентов

1. Современная система туризма: факторы развития и хозяйствующие субъекты.
2. Сравнительный анализ индустрии туризма и индустрии гостеприимства.
3. Внешние факторы развития индустрии гостеприимства.
4. Внутренние факторы развития индустрии гостеприимства.
5. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
6. Основные тенденции развития мирового гостиничного рынка.
7. Мировые модели гостеприимства.
8. Отличительные особенности гостиничного продукта.
9. Классификация гостиниц по уровню комфорта по ВТО.
10. Европейские классификации гостиниц.
11. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
12. Особенности питания туристов из Кореи.
13. Особенности питания англичан.
14. Особенности питания туристов из Испании.
15. Особенности питания туристов из Венгрии.
16. Особенности питания туристов из Египта
17. Особенности повседневного питания американцев
18. Влияние религии на особенности питания.
19. Особенности китайской национальной кухни. Провинциальные отличия кухонь.
20. Особенности питания японцев.
21. Особенности питания прибалтийских народов.

22. Сравнительная характеристика двух народов юго-восточной Азии. (по выбору студента)

23. Сравнительная характеристика двух среднеазиатских народов (по выбору студента)

24. Сравнительная характеристика питания двух славянских народов (по выбору студента)

25. Особенности русской национальной кухни.

6.4. Перечень тем (задания) для курсовой работы / Перечень тем (задания) для рейтинговой работы

Задания для выполнения рейтинговой работы 1

Все темы (задания), требования к содержанию и оформлению рейтинговой / курсовой работы, критерии их оценки размещены в Методических рекомендациях по написанию рейтинговой / курсовой работы.

6.5. Иные материалы (по усмотрению преподавателя)

Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Современная система туризма: факторы развития и хозяйствующие субъекты.

2. Сравнительный анализ индустрии туризма и индустрии гостеприимства.

3. Внешние факторы развития индустрии гостеприимства.

4. Внутренние факторы развития индустрии гостеприимства.

5. Понятие гостиничного продукта и гостиничных услуг.

6. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.

7. Специализация туристских предприятий и сегментация рынка гостиничных услуг.

8. Основные тенденции развития мирового гостиничного рынка.

9. Мировые модели гостеприимства.

10. Типы гостиниц по характеру отношений между собственниками и системой управления: независимые гостиницы и гостиницы в составе гостиничных цепей.

11. Типы гостиниц по характеру отношений между собственниками и системой управления: гостиницы в ассоциации независимых гостиниц.

12. Основные тенденции развития международного туризма.

13. Понятие гостиничной услуги. Взаимозависимость гостиничных услуг и целей поездки.

14. Материальные и социо-культурные услуги.

15. Основные характеристики услуг и особенности деятельности предприятий сервиса.

16. Характеристика групп услуг по функциональному назначению.

17. Характеристика технического и технологического сервиса.

18. Характеристика информационного, транспортно-коммуникационного и гуманитарного сервиса.
19. Характеристики гостиничного продукта, отличающие его от товара.
20. Отличительные особенности гостиничного продукта.
21. Свойства гостиничного продукта.
22. Структура и уровни гостиничного продукта.
23. Понятие гостиничной индустрии, гостиничной деятельности и гостиницы.
24. Гостиница: понятие и основные признаки гостиницы.
25. Стандартная классификация средств размещения туристов: цели и основные элементы.
26. Классификация гостиниц по уровню комфорта по ВТО.
27. Европейские классификации гостиниц.
28. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
29. Показатели качества гостиничных услуг. Типы качества.
30. Критерии качества гостиничных услуг.
31. Технологический цикл обслуживания гостей. Служба бронирования.
32. Служба приема и размещения.
33. Службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.
34. Служба безопасности.
35. Инженерно-техническая служба.
36. Профессиональная этика работников гостиничных предприятий.
37. Эволюция предприятий общественного питания.
38. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
39. Виды и характеристика основных видов меню. Характеристика основных методов анализа меню.
40. Назначение и принципы составления меню.
41. Обслуживание туристов в гостиницах.
42. Обслуживание питанием в воздушном транспорте. Инновации
43. Требования к питанию на борту самолета.
44. Характеристика фабрик бортового питания
45. Питание туристов в железнодорожном транспорте. Инновации.
46. Организация питания в автобусных турах. Инновации.
47. Особенности питания туристов водного транспорта. Инновации.
48. Роль предприятий общественного питания. Развитие ресторанного дела.
49. Основы планирования производственной деятельности предприятий питания.
50. Сущность организации труда на предприятиях питания.
51. Условия питания в различных типах предприятий питания.
52. Методы обслуживания на предприятиях питания.
53. Типы ресторанного обслуживания.

54. Системы общественного питания: традиции и инновации.
55. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация.
56. Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания.
57. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
- Организация обслуживания по типу шведского стола.
58. Последовательность подачи блюд в ресторане. Общие правила сервировки стола.
59. Характеристика основных видов приемов и банкетов. Организация приема заказа на банкет.
60. Ответственность гостиницы при нарушении сроков выполнения и качества услуг
61. Гостиничные услуги – виды. Требования к гостиницам категории 5*
62. Технология обеспечения безопасности в гостиницах
63. Ответственность гостиницы за нарушение сроков размещения или за недостатки в услугах
64. Особенности питания туристов из Кореи.
65. Особенности питания англичан.
66. Особенности питания туристов из Испании.
67. Особенности французской национальной кухни.
68. Особенности питания итальянцев.
69. Особенности питания туристов из Венгрии.
70. Особенности питания туристов из Египта
71. Особенности повседневного питания американцев
72. Влияние религии на особенности питания.
73. Особенности китайской национальной кухни. Провинциальные отличия кухонь.
74. Особенности питания японцев.
75. Особенности питания прибалтийских народов.
76. Сравнительная характеристика двух народов юго-восточной Азии. (по выбору студента)
77. Сравнительная характеристика двух среднеазиатских народов (по выбору студента)
78. Сравнительная характеристика питания двух славянских народов (по выбору студента)
79. Особенности русской национальной кухни.
80. Составление плавающей раскладки. Отличительные черты питания в походах различных категорий сложности.
81. Подготовка продуктов к походу. Расчет необходимого количества.
82. Суточный рацион. Калорийность питания.
83. Понятие и сущность инновации в индустрии гостеприимства.
84. Смысл применения и выгоды инновации в индустрии гостеприимства.
85. Примеры инноваций в гостиничном бизнесе.

- 86. Понятие и сущность инновации в индустрии питания.
- 87. Смысл применения и выгоды инновации в индустрии питания.
- 88. Примеры инноваций на предприятиях общественного питания.
- 89. Автоматизированные системы управления отелем. Преимущества внедрения.
- 90. Автоматизированные системы управления предприятия питания. Преимущества внедрения.
- 91. Обзор основных АИС в гостиничном бизнесе.
- 92. Обзор основных АИС на предприятиях питания.

7. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

7.1 Примерные оценочные средства, включая тестовые оценочные задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) приведены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

7.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включают следующие разделы:

- перечень компетенций, формируемых в процессе освоения учебной дисциплины;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по учебной дисциплине, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по учебной дисциплине, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

8. Литература

8.1. Основная литература:

1. Маер О.В. Организация туристской и гостиничной деятельности: учебное пособие - Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2021. - 142 с. – [Электронный ресурс] - www.iprbookshop.ru
2. Абдель Вахед Э. А. М.. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник : - Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ, 2021. - 204 с. – [Электронный ресурс] - www.iprbookshop.ru
3. Очилова, Х. Ф. Гастрономический туризм: теория и практика : учебник : - Директ-Медиа, 2021. - 160 с. – [Электронный ресурс] - www.iprbookshop.ru

4. Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, К. Ю. Михайлова, Т. А. Радишаускас Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие - Секвойя, 2016. - 74 с. – [Электронный ресурс] - www.iprbookshop.ru

8.2. Дополнительная литература:

1. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник - М.: ИНФРА-М, 2021. - 536 с. – [Электронный ресурс] - www.iprbookshop.ru 2. Сухов Р. И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник - Издательство Южного федерального университета, 2016. - 196 с. – [Электронный ресурс] - www.iprbookshop.ru

3. Безрукова Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии: учебно-методическое пособие - М.: Московский педагогический государственный университет, 2018. - 192 с. – [Электронный ресурс] - www.iprbookshop.ru

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1. Официальный сайт Университета: адрес ресурса - <http://www.muiv.ru/>, на котором содержатся сведения об образовательной организации и ее подразделениях, локальные нормативные акты, сведения о реализуемых образовательных программах, их учебно-методическом и материально-техническом обеспечении, а также справочная, оперативная и иная информация. Через официальный сайт обеспечивается доступ всех участников образовательного процесса к различным сервисам и ссылкам, в том числе образовательному portalу «Электронный университет», ресурсам электронной библиотечной системы (далее - ЭБС), системе дистанционного обучения (далее – СДО) и др.;

9.2. Образовательный портал «Электронный университет»: адрес ресурса - <https://e.muiv.ru/> на платформе «Moodle»;

9.3. Система дистанционного образования: адрес ресурса – <https://lms.muiv.ru> позволяет реализовать проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

9.4. <http://www.tourpom.ru/> Объединение туроператоров в сфере выездного туризма «ТУРПОМОЩЬ»

9.5. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты

10. Методические указания для обучающихся

10.1. Преподавание дисциплины осуществляется в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденным Минобрнауки России, по направлению подготовки «Туризм».

Основными формами получения и закрепления знаний по данной дисциплине являются занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа обучающегося, в том числе под руководством преподавателя, прохождение рубежного контроля (модульного тестирования).

Учебный материал по дисциплине «Технология и организация услуг размещения и питания в туризме» разделен на три модуля:

Модуль 1. Теоретические основы организации услуг размещения; Модуль 2. Производственная деятельность предприятий размещения; Модуль 3. Теоретические основы организации питания.

Эти модули изучаются на всех формах обучения, реализуемых для данного направления подготовки.

Основной объем часов по изучению дисциплины согласно учебным планам приходится на самостоятельную работу обучающихся. Самостоятельная работа включает в себя изучение учебной, учебно-методической и специальной литературы, её конспектирование, подготовку к занятиям семинарского типа, текущему контролю и промежуточной аттестации (зачету или (и) экзамену).

Текущий контроль успеваемости по учебной дисциплине и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования: программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и Положением о балльно-рейтинговой системе учета и оценки достижений обучающихся.

Наличие в Университете электронной информационно-образовательной среды, а также электронных образовательных ресурсов позволяет осваивать курс инвалидам и лицам с ОВЗ.

10.2. Особенности освоения учебной дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

Особенности освоения учебной дисциплины инвалидами и лицами с ОВЗ определены в Положении об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержденном приказом ректора от «04» сентября 2017 года № 81-5.

Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы осуществляется Университетом самостоятельно, исходя из необходимости достижения обучающимися планируемых результатов освоения образовательной программы, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ.

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В группах, в состав которых входят студенты с ОВЗ, с целью реализации индивидуального подхода, а также принципа индивидуализации и дифференциации, рекомендуется использовать технологию нелинейной конструкции учебных занятий, предусматривающую одновременное сочетание фронтальных, групповых и индивидуальных форм работы с различными категориями студентов, в т.ч. имеющих ОВЗ.

В случае наличия обучающихся с нарушением функций опорно-двигательного аппарата, зрения и слуха, они обеспечиваются необходимым оборудованием, имеющимся в Университете, а также предоставляемым в рамках Соглашения с РУМЦ РГСУ от 12 января 2022г. №42-03/22.

11. Методические рекомендации преподавателю по организации учебного процесса по дисциплине

11.1. Преподавание учебной дисциплины осуществляется в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования, с учетом компетентностного подхода к обучению студентов.

При изучении дисциплины рекомендуется использовать следующий набор средств и способов обучения:

- рекомендуемую основную и дополнительную литературу;
- задания для подготовки к занятиям семинарского типа (вопросы для обсуждения, кейс задания, расчетные задачи и др.);
- задания для текущего контроля успеваемости (задания для самостоятельной работы обучающихся, тестовые задания в рамках электронной системы тестирования);
- вопросы и задания для подготовки к промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

При проведении занятий лекционного и семинарского типа, в том числе в форме вебинаров и on-line курсов необходимо строго придерживаться тематического плана дисциплины, приведенного в РПД. Необходимо уделить внимание рассмотрению вопросов и заданий, включенных в тестовые оценочные задания, при необходимости, решить аналогичные задачи с объяснением алгоритма решения.

Следует обратить внимание обучающихся на то, что для успешной подготовки к текущему контролю (выполнению ТОЗ) и промежуточной аттестации (зачету или экзамену) недостаточно прочесть рабочий учебник, размещенный в личном кабинете. Нужно изучить материалы основной и дополнительной литературы, список которой приведен в РПД, законодательные и нормативные акты, а также

материалы, рекомендованные в разделе «Перечень ресурсов информационнотелекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины».

Текущий контроль успеваемости по учебной дисциплине и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования: программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и Положением о балльно-рейтинговой системе учета и оценки достижений обучающихся. С основными принципами организации балльно-рейтинговой оценки достижений обучающихся, принятой в Университете, необходимо ознакомить на первом занятии.

11.2. Инновационные формы учебных занятий

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, развитие лидерских качеств на основе инновационных (интерактивных) занятий: групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, преподавания дисциплин в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) и т.п.

11.3. Инновационные образовательные технологии, используемые на занятиях лекционного и семинарского типа

Вид занятия	Используемые интерактивные образовательные технологии
Занятие лекционного типа	Лекция-беседа на тему «Организация обслуживания на предприятиях питания». Сценарий проведения занятий: 1. Преподаватель проводит лекцию в интерактивной форме, вовлекая студентов в дискуссию по актуальным вопросам темы. Преподаватель в ходе беседы апеллирует к личному опыту обслуживания на предприятиях питания.
Семинарские и практические занятия	Подготовка и выступление с презентациями «Необычные рестораны и рестораны звезд» по теме «Классификация предприятий размещения». Сценарий проведения занятий: 1. При подготовке к занятию студенты получают задание подготовить доклад-презентацию с характеристикой одного предприятия питания. 2. На занятии студенты презентуют результаты своего исследования. 3. По окончании каждого выступления студенты имеют возможность задать вопросы и обменяться мнениями. 4. Подведение итогов. Определение победителей.

12. Перечень информационных технологий

Образовательный процесс по дисциплине поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета, которая обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочей программе, через личный кабинет студента и преподавателя;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением дистанционных образовательных технологий; - формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе (ЭБС университета), содержащей издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями.

Перечень программного обеспечения определяется в п.13 РПД. Профессиональные

базы данных:

1. <https://www.scopus.com>, Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus
2. <http://www.consultant.ru>, Справочная правовая система «Консультант Плюс»

13. Материально-техническая база

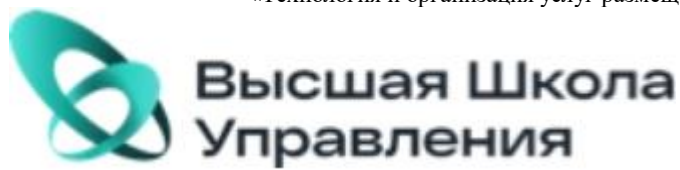
№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень программного обеспечения
1.	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	1. Notepadqq (GNU GPL 3) 2. OnlyOffice (AGPLv3) 3. Remmina remote desktop client (free, Open Source) 4. Консультант+ (Коммерческая лицензия) 5. Mozilla Firefox (MPL 2)
2.	Компьютерные классы	1. 1С Предприятие 2. OnlyOffice (AGPLv3) 3. GIMP (GNU GPL 3) 4. Krita (GNU GPL 3) 5. Inkscape (GNU GPL 3) 6. SciLab (CeCILL) 7. Kaspersky Endpoint Security 8. Агент администрирования Kaspersky Security Center 9. Mozilla Firefox (MPL 2) 10. Apache NetBeans IDE (Apache License 2) 11. Notepadqq (GNU GPL 3)

		12. VSCodium (MIT)
--	--	--------------------

		13. Mono Development IDE (MIT) 14. PyCharm Community Edition (Apache License 2) 15. Android Studio (Apache License 2) 16. Python (Python Software Foundation License) 17. Java (GNU GPL) 18. Node.js (MIT) 19. Git (GNU GPL 2) 20. GitHub Destkop (No Copyright) 21. UnityHub (Unity Companion License) 22. FreeCAD (LGPL-2.0-or-later) 23. Sweet Home 3D (GNU GPL 2+) 24. draw.io (Apache License 2) 25. DBever (Apache License 2) 26. PostgreSQL (License (free and open-source)) 27. MariaDB (GNU GPL) 28. PSPP (GNU GPL 3) 29. Wireshark (GNU GPL 2+) 30. Imunes (Creative Commons Attribution 4.0 International Public License) 31. VirtualBox (GNU GPL 2) 32. Apache (Apache License 2) 33. Консультант+ (Коммерческая лицензия) 34. OBS (GNU GPL)
--	--	--

3.	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся	1. 1С Предприятие 2. OnlyOffice (AGPLv3) 3. GIMP (GNU GPL 3) 4. Krita (GNU GPL 3) 5. Inkscape (GNU GPL 3) 6. SciLab (CeCILL) 7. Kaspersky Endpoint Security 8. Агент администрирования Kaspersky Security Center 9. Mozilla Firefox (MPL 2) 10. Apache NetBeans IDE (Apache License 2) 11. Notepadqq (GNU GPL 3) 12. VSCodium (MIT) 13. Mono Development IDE (MIT) 14. PyCharm Community Edition (Apache License 2) 15. Android Studio (Apache License 2) 16. Python (Python Software Foundation License) 17. Java (GNU GPL) 18. Node.js (MIT) 19. Git (GNU GPL 2) 20. GitHub Desktop (No Copyright) 21. UnityHub (Unity Companion License) 22. FreeCAD (LGPL-2.0-or-later) 23. Sweet Home 3D (GNU GPL 2+) 24. draw.io (Apache License 2) 25. DBeaver (Apache License 2) 26. PostgreSQL (License (free and open-source)) 27. MariaDB (GNU GPL)
		28. PSPP (GNU GPL 3) 29. Wireshark (GNU GPL 2+) 30. Imunes (Creative Commons Attribution 4.0 International Public License) 31. VirtualBox (GNU GPL 2) 32. Apache (Apache License 2) 33. Консультант+ (Коммерческая лицензия) 34. OBS (GNU GPL)

4.	Помещение для самостоятельной работы / библиотека, читальный зал	1. 1С Предприятие 2. OnlyOffice (AGPLv3) 3. GIMP (GNU GPL 3) 4. Krita (GNU GPL 3) 5. Inkscape (GNU GPL 3) 6. SciLab (CeCILL) 7. Kaspersky Endpoint Security 8. Агент администрирования Kaspersky Security Center 9. Mozilla Firefox (MPL 2) 10. Apache NetBeans IDE (Apache License 2) 11. Notepadqq (GNU GPL 3) 12. VSCodium (MIT) 13. Mono Development IDE (MIT) 14. PyCharm Community Edition (Apache License 2) 15. Android Studio (Apache License 2) 16. Python (Python Software Foundation License) 17. Java (GNU GPL) 18. Node.js (MIT) 19. Git (GNU GPL 2) 20. GitHub Desktop (No Copyright) 21. UnityHub (Unity Companion License) 22. FreeCAD (LGPL-2.0-or-later) 23. Sweet Home 3D (GNU GPL 2+) 24. draw.io (Apache License 2) 25. DBeaver (Apache License 2) 26. PostgreSQL (License (free and open-source)) 27. MariaDB (GNU GPL) 28. PSPP (GNU GPL 3) 29. Wireshark (GNU GPL 2+) 30. Imap (Creative Commons Attribution 4.0 International Public License) 31. VirtualBox (GNU GPL 2) 32. Apache (Apache License 2) 33. Консультант+ (Коммерческая лицензия) 34. OBS (GNU GPL)
----	--	---



**Оценочные средства по дисциплине
Технология и организация услуг размещения и питания в
туризме**

Направление подготовки:
43.03.02 «Туризм»

Направленность (профиль) программы:
Технология и организация туристских услуг

Уровень высшего образования: бакалавриат

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения учебной дисциплины.
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания.
3. Типовые контрольные задания или иные материалы.
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по учебной дисциплине.

1. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения учебной дисциплины.

1.1. Планируемые результаты освоения образовательной программы:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ПК-2	- Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения
ПК-4	- Способен к обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

1.2. Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций ОПОП	Индикаторы	Знать	Уметь	Владеть
ПК-4	ПК-4.2. Владеет навыками и приемами обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их требований	Ключевые навыки и приемы обслуживания потребителей и (или) туристов	Обслуживать потребителей и (или) туристов с учетом их требований	Навыками и приемами обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их требований
ПК-2	ПК-2.2. Рассчитывает и анализирует затраты предприятия туристской индустрии, в том числе на его продукты и услуги	Затраты предприятия туристской индустрии	Рассчитывать и анализировать затраты предприятия туристской индустрии, в том числе на его продукты и услуги	Навыками расчета и анализа затрат предприятия туристской индустрии, в том числе на его продукты и услуги

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

2.1. Текущий контроль успеваемости по учебной дисциплине и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования: программам бакалавриата, программам

специалитета, программам магистратуры и Положением о балльно-рейтинговой системе учета и оценки достижений обучающихся.

2.2. В соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе учета и оценки достижений обучающихся степень освоения компетенций оценивается по 100-балльной шкале, которая переводится в традиционную четырёхбалльную систему.

2.3. В ходе текущего контроля успеваемости при ответах на семинарских и практических занятиях, промежуточной аттестации в форме экзамена (зачет с оценкой) обучающиеся оцениваются по четырёхбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

- оценка «отлично» выставляется обучающимся, показавшим всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивших основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

- оценка «хорошо» выставляется обучающимся, показавшим полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющим предусмотренные в программе задания, усвоившим основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, продемонстрировавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, показавшим знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справившимся с выполнением заданий, предусмотренных программой, ориентирующимся в основной литературе, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающимся, имеющим пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

2.4. В ходе промежуточной аттестации в форме зачёта обучающиеся оцениваются «зачтено» или «не зачтено»:

- оценка «зачтено» выставляется обучающимся, показавшим знания основного учебно-программного материала, справившимся с выполнением заданий,

предусмотренных программой, ориентирующимся в основной и дополнительной литературе, рекомендованной программой.

- оценка «не зачтено» выставляется обучающимся, имеющим пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по учебной дисциплине.

3.1. Примерные варианты тестовых оценочных заданий (ТОЗ) для контрольного рубежа в рамках текущего контроля

Тестовое задание	Оцениваемые индикаторы
------------------	------------------------

Q: Установите последовательность предложения блюд при составлении меню L1: фирменные блюда L2: закуски L3: супы L4: основные блюда L5: сладкие блюда L6: напитки R1: 1 R2: 2 R3: 3 R4: 4 R5: 5 R6: 6 Q: Установите соответствие между обозначением номера и его расшифровкой L1: DBL L2: SGL L3: TRPL L4: QDPL R1: Одноместный номер R2: Двухместный номер R3: Трехместный номер R4: Четырехместный номер J: Предприятие питания, предоставляющее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий, в том числе фирменных блюд и блюд сложного приготовления – это...: +: ресторан S: Полупансион – это тип питания, включающий +: завтрак +: обед или ужин - : полдник -: пятое питание Q: Установите соответствие между традиционным блюдом и страной: L1: Паста L2: Карри L3: Хамон L4: Луковый суп	ПК-2.2; ПК-4.2
---	-----------------------

R1: Италия

R2: Индия

R3: Испания

R4: Франция

S: Метод обслуживания, применяемый в ресторанах:

-: частичное самообслуживание с барменами

-: самообслуживание

-: частичное обслуживание официантами

+: обслуживание официантами и барменами

S: Метод обслуживания, применяемый в столовых: -:

частичное самообслуживание с барменами

+: самообслуживание

-: частичное обслуживание официантами

-: обслуживание официантами и барменами

S: Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

-: заготовочными

+: доготовочными

-: предприятиями с полным циклом производства

-: предприятиями с неполным циклом производства

S: Недавно открывшийся ресторан «Весна» предлагает своим клиентам разнообразный ассортимент фирменных блюд, ассортимент изделий сложного изготовления, характерный для ресторанов, широкий и специализированный ассортимент напитков и коктейлей, в том числе заказных и фирменных для баров. Интерьер ресторана гармоничен и комфортен. Чтобы занять прочные позиции и привлечь посетителей, владелец ресторана Алексей Иванченко готовится пройти сертификацию и получить категорию для своего заведения. Владелец ресторана претендует на категорию «люкс». Но во время прохождения сертификации, экспертная комиссия присуждает «Весне» только категорию «первый». Владелец огорчен, но принимает к сведению все замечания.

Предположите, какие методы и формы обслуживания клиентов, могут иметь место в ресторане категории «первый»?

+: обслуживание официантом

-: самообслуживание

-: фри-фло

-: фаст фуд

S: Кем был разработан метод, в основе которого лежит ранжирование
блюдов в меню

+: Хайес +: Гуфман -: Пэйвесик -: Миллер S: Как называется коэффициент, который выражается отношением занятых номеров к количеству номеров в эксплуатации: -: коэффициент емкости номерного фонда +: коэффициент загрузки номерного фонда -: коэффициент рентабельности гостиницы -: коэффициент эксплуатации номеров S: К какой группе средств размещения относят гостиницы +: коллективные средства размещения -: специализированные средства размещения -: индивидуальные средства размещения -: аналогичные средства размещения J: Простые одноэтажные или двухэтажные сооружения, расположенные вне городской застройки, у автомагистралей, со средним уровнем обслуживания при небольшом количестве персонала – это +: мотель S: Какие из предприятий питания относятся к предприятиям питания полносервисной категории: -: буфет, бар +: ресторан, кафе -: столовая, закусочная -: все ответы верны S: Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется: -: room-service -: скейтеринг +: кейтеринг -: каттеринг	
--	--

3.2. Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (к зачету/экзамену)

1. Современная система туризма: факторы развития и хозяйствующие субъекты.

2. Сравнительный анализ индустрии туризма и индустрии гостеприимства.
3. Внешние факторы развития индустрии гостеприимства.
4. Внутренние факторы развития индустрии гостеприимства.
5. Понятие гостиничного продукта и гостиничных услуг.
6. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
7. Специализация туристских предприятий и сегментация рынка гостиничных услуг.
8. Основные тенденции развития мирового гостиничного рынка.
9. Мировые модели гостеприимства.
10. Типы гостиниц по характеру отношений между собственниками и системой управления: независимые гостиницы и гостиницы в составе гостиничных цепей.
11. Типы гостиниц по характеру отношений между собственниками и системой управления: гостиницы в ассоциации независимых гостиниц.
12. Основные тенденции развития международного туризма.
13. Понятие гостиничной услуги. Взаимозависимость гостиничных услуг и целей поездки.
14. Материальные и социо-культурные услуги.
15. Основные характеристики услуг и особенности деятельности предприятий сервиса.
16. Характеристика групп услуг по функциональному назначению.
17. Характеристика технического и технологического сервиса.
18. Характеристика информационного, транспортно-коммуникационного и гуманитарного сервиса.
19. Характеристики гостиничного продукта, отличающие его от товара.
20. Отличительные особенности гостиничного продукта.
21. Свойства гостиничного продукта.
22. Структура и уровни гостиничного продукта.
23. Понятие гостиничной индустрии, гостиничной деятельности и гостиницы.
24. Гостиница: понятие и основные признаки гостиницы.
25. Стандартная классификация средств размещения туристов: цели и основные элементы.
26. Классификация гостиниц по уровню комфорта по ВТО.
27. Европейские классификации гостиниц.
28. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
29. Показатели качества гостиничных услуг. Типы качества.
30. Критерии качества гостиничных услуг.
31. Технологический цикл обслуживания гостей. Служба бронирования.
32. Служба приема и размещения.
33. Службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

34. Служба безопасности.
35. Инженерно-техническая служба.
36. Профессиональная этика работников гостиничных предприятий.
37. Эволюция предприятий общественного питания.
38. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
39. Виды и характеристика основных видов меню. Характеристика основных методов анализа меню.
40. Назначение и принципы составления меню.
41. Обслуживание туристов в гостиницах.
42. Обслуживание питанием в воздушном транспорте. Инновации
43. Требования к питанию на борту самолета.
44. Характеристика фабрик бортового питания
45. Питание туристов в железнодорожном транспорте. Инновации.
46. Организация питания в автобусных турах. Инновации.
47. Особенности питания туристов водного транспорта. Инновации.
48. Роль предприятий общественного питания. Развитие ресторанного дела.
49. Основы планирования производственной деятельности предприятий питания.
50. Сущность организации труда на предприятиях питания.
51. Условия питания в различных типах предприятий питания.
52. Методы обслуживания на предприятиях питания.
53. Типы ресторанного обслуживания.
54. Системы общественного питания: традиции и инновации.
55. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация.
56. Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания.
57. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
- Организация обслуживания по типу шведского стола.
58. Последовательность подачи блюд в ресторане. Общие правила сервировки стола.
59. Характеристика основных видов приемов и банкетов. Организация приема заказа на банкет.
60. Ответственность гостиницы при нарушении сроков выполнения и качества услуг
61. Гостиничные услуги – виды. Требования к гостиницам категории 5*
62. Технология обеспечения безопасности в гостиницах
63. Ответственность гостиницы за нарушение сроков размещения или за недостатки в услугах
64. Особенности питания туристов из Кореи.
65. Особенности питания англичан.
66. Особенности питания туристов из Испании.
67. Особенности французской национальной кухни.

68. Особенности питания итальянцев.
69. Особенности питания туристов из Венгрии.
70. Особенности питания туристов из Египта
71. Особенности повседневного питания американцев
72. Влияние религии на особенности питания.
73. Особенности китайской национальной кухни. Провинциальные отличия кухонь.
74. Особенности питания японцев.
75. Особенности питания прибалтийских народов.
76. Сравнительная характеристика двух народов юго-восточной Азии. (по выбору студента)
77. Сравнительная характеристика двух среднеазиатских народов (по выбору студента)
78. Сравнительная характеристика питания двух славянских народов (по выбору студента)
79. Особенности русской национальной кухни.
80. Составление плавающей раскладки. Отличительные черты питания в походах различных категорий сложности.
81. Подготовка продуктов к походу. Расчет необходимого количества.
82. Суточный рацион. Калорийность питания.
83. Понятие и сущность инновации в индустрии гостеприимства.
84. Смысл применения и выгоды инновации в индустрии гостеприимства.
85. Примеры инноваций в гостиничном бизнесе.
86. Понятие и сущность инновации в индустрии питания.
87. Смысл применения и выгоды инновации в индустрии питания.
88. Примеры инноваций на предприятиях общественного питания.
89. Автоматизированные системы управления отелем. Преимущества внедрения.
90. Автоматизированные системы управления предприятия питания. Преимущества внедрения.
91. Обзор основных АИС в гостиничном бизнесе.
92. Обзор основных АИС на предприятиях питания.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по учебной дисциплине.

Процедура оценивания результатов обучения по учебной дисциплине осуществляется на основе балльно-рейтинговой системы, в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки достижений обучающихся, а также Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденными приказом ректора.

4.1 Первый этап: Проведение текущего контроля успеваемости по дисциплине

Проведение текущего контроля успеваемости по дисциплине осуществляется в ходе контактной работы с преподавателем в рамках аудиторных занятий и в ходе самостоятельной работы студента.

Текущий контроль в ходе контактной работы осуществляется по следующим видам:

1) Вид контроля: проверка сформированности компетенций в ходе самостоятельной работы обучающихся; текущий опрос, проводимый во время аудиторных (семинарских/практических/лабораторных) занятий; оценивание подготовленных докладов, сообщений, презентаций, домашних заданий.

Порядок проведения: в ходе подготовки к занятиям оценивается выполнение задания, рекомендованного к самостоятельной работе обучающихся, путем выборочной проверки.

Фиксируются результаты работы студентов в ходе проведения семинарских и практических занятий (активность, полнота ответов, способность поддерживать дискуссию, профессиональный язык и др.).

В ходе отдельных занятий обеспечивается проведение письменных опросов по тематике прошедших занятий. В ходе выполнения заданий обучающийся должен в меру имеющихся знаний, умений, навыков, сформированности компетенции дать развернутые ответы на поставленные в задании открытые вопросы и ответить на вопросы закрытого типа в установленное преподавателем время. Продолжительность проведения процедуры определяется преподавателем самостоятельно, исходя из сложности индивидуальных заданий, количества вопросов, объема оцениваемого учебного материала.

Задания по подготовке докладов, сообщений, презентаций, домашних заданий выдаются заранее при подготовке к семинарским и практическим занятиям; подготовленные работы оцениваются с фиксацией в журнале учета посещаемости и успеваемости обучающихся.

2) Вид контроля: Контроль с использованием тестовых оценочных заданий по итогам освоения модулей дисциплины (Рубежный контроль (РК)).

Порядок проведения: До начала проведения процедуры преподавателем подготавливаются необходимые оценочные материалы для оценки знаний, умений, навыков.

Оценка знаний, умений и навыков, характеризующих сформированность компетенций, осуществляется с помощью тестовых оценочных заданий (ТОЗ).

ТОЗ включают в себя три группы заданий.

Задания А (тесты закрытой формы) – задания с выбором правильного ответа. Эти задания представляются в трех вариантах:

- задания, которые имеют один правильный и остальные неправильные (задания с выбором одного правильного ответа);
- задания с выбором нескольких правильных ответов.

Задания В (тесты открытой формы) – задания без готового ответа. Эти задания также представляются в трех вариантах:

- задания в открытой форме, когда испытуемому во время тестирования ответ необходимо вписать самому, в отведенном для этого месте;

- задания, где элементам одного множества требуется поставить в соответствие элементы другого множества (задания на установление соответствия);
- задания на установление правильной последовательности вычислений, действий, операций, терминов в определениях понятий (задания на установление правильной последовательности).

Задания С – кейс-задания или практические задачи. Эти задания представлены в двух вариантах (также возможно их сочетание):

- расчетные задания содержат краткое и точное изложение ситуации с конкретными цифрами и данными. Для такого типа заданий существует определенное количество (или один) правильных ответов. Задания предназначены для оценки умения студента использовать в конкретной ситуации формулы, закономерности, технологии в определенной области знаний;
- логико-аналитические задания, которые представляют собой материал с большим количеством данных и предназначены для оценки логики мышления, умения анализировать представленные ситуации и направлены на формирование навыков профессиональной деятельности (в профессиональной области). Такие задания предполагают формулирование подвопросов, которые предусматривают выбор из нескольких вариантов ответов (по типу заданий А и В). Общее количество подвопросов к каждому такому заданию равно пяти.

Внеаудиторная контактная работа преподавателя с обучающимся осуществляется в ходе выполнения рейтинговой работы и контроля со стороны преподавателя за самостоятельной работой студента. Текущий контроль в ходе самостоятельной работы осуществляется в следующем виде:

3) Вид контроля: Подготовка курсовой (рейтинговой) работы (при наличии в учебном плане).

Контролируемые компетенции: ПК-2, ПК-4

Технология проведения: За каждым обучающимся, принимающим участие в процедуре преподавателем закрепляется тема курсовой (рейтинговой) работы. После получения задания и в процессе его подготовки обучающийся должен в меру имеющихся знаний, умений, навыков, сформированности компетенции дать развернутое раскрытие темы, выполнить расчетное или иное задание.

4.2 Второй этап: Проведение промежуточной аттестации по учебной дисциплине.

В соответствии с базовым учебным планом по учебной дисциплине предусмотрена подготовка и сдача экзамена или (и) зачета.

Порядок проведения промежуточной аттестации регламентируется Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации, утвержденным приказом ректора Университета.