Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

Приложение 4
к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В. 16 Организация питания в туристской индустрии
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.03.02 Туризм
(код, наименование направления подготовки)

Технология и организация туристских услуг
(наименование образовательной программы)

Очная, заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026
Год изменения – Орел- 2026

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Ладнова Ольга Леонидовна, к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна, к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Рабочая программа дисциплины Б1.В. 16 Организация питания в туристкой индустрии одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы....4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы....4

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)....6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания....8

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания....12

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине....15

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)....19

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....21

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы....24

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

Дисциплина Б1.В. 12 Современные ресторанные технологии обеспечивает формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС *(при наличии)*	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц B/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса № 282н от 07.05.2015 г.	ПК-6	Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-6.1	Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	*ПК-6.1 Зн-1.* ***Знает*** основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; *ПК-6.1. У-2.* ***Умеет*** Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

4 з.е., 144 ак.час.

Очная Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 55 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 18 ак.час на лекции и 26 ак.час на практические занятия. 71 ак. часа на самостоятельную работу обучающихся

Б1.В. 16 Организация питания в туристской индустрии реализуется на 5-м семестре 3-го курса после изучения дисциплин:

- Технологии туристской деятельности

Заочная Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 14 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 6

ак.час на лекции и 8 ак.час на практические занятия. 86 ак. часа на самостоятельную работу обучающихся.

Б1.В. 16 Организация питания в туристской индустрии технологии реализуется на зимней сессии 3-го курса после изучения дисциплин:

- Технологии туристской деятельности

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий								Самостоятельная работа			
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР	
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1.	Основы и инфраструктура питания в туризме	70	9	0	0	12	0	0	0	0		0	0	30	Тестирование Контрольное задание
Тема2.	Современные технологии и тренды питания в туризме	74	9	0	0	14	0	0	0	0		0	0	41	Тестирование Контрольное задание
Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	экзамен
Итого		144	18	0	0	26	0	0	0	0		0	0	71	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов		Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
		ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий									Самостоятельная работа		
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Каттэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ								
Тема 1.	Основы и инфраструктура питания в туризме	70	3	0	0	4	0	0	0	0		0	0	43	Тестирование Контрольное задание
Тема2.	Современные технологии и тренды питания в туризме	70	3	0	0	4	0	0	0	0		0	0	43	Тестирование Контрольное задание
Промежуточная аттестация		9	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	экзамен
Итого		144	6	0	0	8	0	0	0	0		0	0	86	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1 Основы и инфраструктура питания в туризме

Питание как ключевой компонент туристского продукта. Значение питания в туристском продукте. Основные понятия и термины. Типы предприятий питания в туризме. Особенности работы в гостиницах и на транспорте. Типы питания, предоставляемые в гостиницах. Организация питания для различных категорий туристов. Особенности диетического, религиозного и специального питания. Нормативно-правовое регулирование и стандарты обслуживания. Организация работы ресторана при отеле (HoReCa). Структура службы питания. Взаимодействие с другими службами (размещение, бронирование, мероприятий). Типы планов питания (BB, HB, FB, AI).

Тема 2 Современные технологии и тренды питания в туризме

Организация банкетного и фуршетного обслуживания. Виды банкетов, особенности сервировки, расчёт количества блюд. Экономические аспекты организации питания в туризме. Себестоимость, ценообразование, анализ рентабельности. Инновации и перспективы развития питания в туристской индустрии. Экологичные продукты, локальные кухни, гастрономический туризм.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В. 16 Организация питания в туристской индустрии входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые

можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)
Задание закрытого типа на установление	Прочитайте текст и установите	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается	Ответ считается верным, если правильно указана вся

последовательности	последовательность	последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	Ответ считается верным: 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
		Для традиционной системы	Для бинарной системы
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В. 16 Организация питания в туристской индустрии используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Тестирование

Контрольное задание

Тема 1. Основы и инфраструктура питания в туризме. ПК 6.1

Тестирование

1. Какова основная функция питания в туристической индустрии, выходящая за рамки простого утоления голода

а) Экономическая выгода для туроператора.
б) Создание уникального впечатления и погружение в культуру дестинации.
в) Обеспечение стандартного набора калорий для поддержания сил туриста.
г) Снижение общей стоимости тура.

2. Какое из перечисленных понятий наиболее точно описывает целенаправленное путешествие для знакомства с кулинарными традициями региона?

а) Экотуризм.
б) Шопинг-тур.
в) Гастрономический туризм.
г) Религиозный туризм.

3. Что из перечисленного является примером прямого экономического влияния инфраструктуры питания на туристскую дестинацию?

а) Повышение культурной привлекательности региона.
б) Создание рабочих мест в ресторанах, кафе и на фермах-поставщиках.

в) Улучшение имиджа страны.
г) Сохранение народных рецептов.

4. Почему питание считается неотъемлемой частью туристского продукта?

а) Потому что его всегда включают в стоимость пакетного тура.
б) Потому что оно удовлетворяет базовую физиологическую потребность человека, находящегося вне дома.
в) Потому что это самый дорогой элемент путешествия.
г) Потому что рестораны платят комиссию турагентствам.

Контрольные задания:

В гостиницу заезжает группа из 25 туристов по типу питания *HB (Half Board)*. На ужин 5 человек сообщили, что не придут, так как у них запланирована экскурсия. Как правильно рассчитать количество порций, чтобы избежать перерасхода продуктов и недовольства гостей?

В ресторан гостиницы поступил заказ на организацию питания для группы школьников (30 человек) с учётом религиозных ограничений (без свинины). Как должен поступить менеджер ресторана при составлении меню?

Гость в ресторане гостиницы обнаружил в салате посторонний предмет (волос). Он требует немедленной замены блюда и извинений. Опишите алгоритм действий официанта.

Турист заказал в баре при гостинице сложный коктейль. Бармен не смог его приготовить из-за отсутствия одного из ингредиентов. Как разрешить ситуацию, чтобы сохранить лояльность гостя?

В гостинице планируется проведение банкета на 40 человек. Заказчик настаивает на формате *«шведский стол»*, но вы понимаете, что площадь зала и пропускная способность кухни не рассчитаны на такой формат. Ваши действия?

Тема 2 Современные технологии и тренды питания в туризме ПК 6.1

Тестовые задания

1. Как расшифровывается аббревиатура HACCP, обязательная для внедрения на предприятиях питания?

а) *High Accuracy Control of Cooking Processes* (Высокоаккуратный контроль процессов приготовления).
б) *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Анализ рисков и критические контрольные точки).
в) *Hospitality and Catering Control Procedures* (Процедуры контроля гостеприимства и кейтеринга).
г) *Hotel Administration and Catering Personnel* (Администрация и персонал отеля и питания).

2. Что из перечисленного является основной функцией POS-системы (Point of Sale) в ресторане гостиницы?

а) Автоматическое бронирование номеров для гостей.

б) Автоматизация процесса приёма заказа, его передачи на кухню и расчёта с гостем.

в) Управление системой климат-контроля в обеденном зале.

г) Видеонаблюдение за гостями в режиме реального времени.

3. Какой метод приготовления пищи позволяет максимально сохранить витамины, вкус и сочность продукта за счёт вакуумирования и низкотемпературной обработки?

а) Жарка во фритюре.

б) Су-вид (*Sous-vide*).

в) Традиционное запекание в конвектомате.

г) Копчение.

4. Какой формат обслуживания наиболее эффективен для кофе-брейка во время конференции, когда участники хотят общаться, а не сидеть за столами?

а) Полное обслуживание с официантами.

б) Фуршет.

в) Обслуживание «а-ля карт».

г) Доставка еды в номера.

5. Что такое «кросс-контаминация» в контексте безопасности питания?

а) Пересечение потоков гостей в ресторане.

б) Перекрёстное загрязнение, перенос аллергенов или бактерий с одного продукта/поверхности на другой.

в) Ошибка в программном обеспечении POS-системы.

г) Смешивание разных видов напитков в одном бокале.

6. Какая технология позволяет гостям делать заказ в ресторане, просто отсканировав QR-код на столе с помощью своего смартфона?

а) Электронная очередь.

б) Электронное (цифровое) меню.

в) Система «Умный дом».

г) Технология «Блокчейн».

9. Какой глобальный тренд в питании подразумевает использование местных, сезонных продуктов для снижения углеродного следа и поддержки локальной экономики?

а) Фаст-кэжуал.

б) Фьюжн-кухня.

в) Гиперлокальность (*Farm-to-Table*).

г) Молекулярная кухня.

Контрольные задания

В ресторане гостиницы вышла из строя основная *POS*-система в разгар ужина. Касса не работает, заказы не передаются на кухню. Опишите план действий менеджера для минимизации хаоса и сохранения обслуживания гостей.

Анализ данных *POS*-системы показал, что блюдо «Фирменный стейк» имеет высокую себестоимость и низкий спрос. Как использовать эти данные для повышения рентабельности меню?

Гостиница внедряет систему *HACCP*. На этапе контроля сырья выяснилось, что поставщик рыбы дважды нарушил температурный режим при транспортировке. Ваши действия как ответственного за питание?

Гостиница хочет привлечь новую аудиторию — сторонников здорового образа жизни (*ЗОЖ*). Предложите 3 конкретные инновационные идеи для изменения концепции питания в ресторане гостиницы.

В гостинице планируется большой фуршет (100 человек). Заказчик просит использовать много скоропортящихся закусок с кремом и рыбой. Как обеспечить безопасность такого мероприятия с точки зрения санитарных норм?

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий

Для обработки результатов экспериментов студенту разрешается использование калькулятора.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (экзамен) проводится в устной и письменной форме.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 40 минут. В билете два теоретических вопроса и задача, которую надо решить письменно. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете и решает задачу, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Основы и инфраструктура питания в туризме. ПК 6.1

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Раскройте значение питания как ключевого элемента туристского продукта и его влияние на общую удовлетворённость туриста.

2.	Дайте подробную классификацию предприятий питания, работающих в сфере туризма, с примерами их специфики (гостиничные рестораны, питание на транспорте и т. д.).
3.	Сравните основные типы питания в гостиницах (*RO, BB, HB, FB, AI*), опишите преимущества и недостатки каждого из них для туриста и для отеля.
4.	Опишите особенности организации питания для различных категорий туристов (детские группы, деловые туристы, экскурсанты).
5.	Какие требования предъявляются к организации диетического, религиозного и специального питания в гостиничных предприятиях?
6.	Перечислите основные нормативно-правовые акты и стандарты (включая санитарные нормы), регулирующие деятельность предприятий питания в туристской индустрии.
7.	Каковы основные этапы технологического процесса при организации питания в гостинице: от закупки продуктов до подачи готового блюда гостю?
8.	Опишите роль и функции менеджера ресторана при организации питания для больших туристских групп.
9.	Каковы принципы составления меню для гостиничного ресторана с учётом сезонности и профиля отеля?
10.	Опишите алгоритм действий персонала при возникновении конфликтной ситуации, связанной с качеством еды или обслуживанием в ресторане гостиницы.

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов:

Задание 1 В автобусный тур (30 человек, 3 дня/2 ночи) заезжает группа. Тип питания — *FB (Full Board)*. В первый день 5 человек уезжают на дополнительную вечернюю экскурсию и пропускают ужин. Сколько порций ужина необходимо приготовить?

Ответ: 25 порций.

Задание 2 Турист с сахарным диабетом 2 типа (на инсулине) заказал завтрак по типу *«шведский стол»*. Какие рекомендации должен дать официант/менеджер?

Ответ: рекомендовать блюда с низким гликемическим индексом: яйца, омлет, сыр, овощи, цельнозерновой хлеб. Предупредить о содержании сахара в соусах, йогуртах и соках.

Задание 3. Группа туристов (40 человек) прибывает в отель в 22:00. По регламенту кухня закрывается в 23:00. Как организовать ужин?

Ответ: подготовить «холодный ужин» (сэндвичи, нарезка, салаты в ланч-боксах) или организовать поздний ужин по упрощённому меню с использованием заготовок.

Задание 4. В отеле при заезде группы (25 человек) выявлен случай острой кишечной инфекции у одного из туристов. Каковы действия менеджера ресторана?

Ответ: изолировать больного, усилить санитарный режим на кухне (дезинфекция), провести инструктаж персонала о правилах гигиены, возможно — временно исключить из меню скоропортящиеся продукты.

Задание 5. Школьная группа (40 детей, 10–12 лет) заезжает на 5 дней. Тип питания — *FB*. Каким должен быть размер порций по сравнению со стандартом для взрослых?

Ответ: размер порций для детей должен быть уменьшен примерно на 30–40% от стандартной взрослой порции.

Тема 2. Тема 2 Современные технологии и тренды питания в туризме ПК 6.1

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Опишите современные информационные технологии, используемые для автоматизации процессов в ресторанном бизнесе гостиницы (*POS*-системы, электронные меню), и их влияние на эффективность работы.
2.	Раскройте суть системы *HACCP* и объясните, как её внедрение обеспечивает безопасность питания для гостей в туристской индустрии.
3.	Опишите технологию *«су-вид»* и другие инновационные методы приготовления пищи, которые могут быть использованы в гостиничном ресторане для повышения качества блюд.
4.	Каковы основные принципы управления запасами и складским хозяйством на предприятии питания с целью минимизации издержек и потерь?
5.	Опишите процесс ценообразования на блюда в меню гостиничного ресторана. Какие факторы необходимо учитывать при расчёте себестоимости и наценки?
6.	Раскройте понятие «гастрономический туризм». Как отели могут использовать местную кухню и уникальные продукты для привлечения туристов?
7.	Опишите современные тренды в питании (экологичность, *ЗОЖ*, локальные продукты) и способы их интеграции в концепцию гостиничного ресторана.
8.	Каковы особенности организации и проведения банкетного обслуживания (с полным обслуживанием) в гостинице? Перечислите ключевые этапы подготовки.
9.	Опишите методы контроля качества продукции и обслуживания на

	предприятии питания. Какие инструменты используются для сбора обратной связи от гостей?
10.	Проанализируйте перспективы развития сферы питания в туризме на ближайшие 5–10 лет. Какие инновации, по вашему мнению, станут определяющими?

1.2. Контрольные задачи с ключами правильных ответов:

Задание 1. На бизнес-завтраке для топ-менеджеров (20 человек) один из гостей — ортодоксальный иудей (кашрут). Как его обслужить?

Ответ: предложить специальное меню с кошерными блюдами (например, молочные продукты), использовать одноразовую посуду или отдельную чистую посуду, не контактировавшую с некошерной едой.

Задание 2. В отель заселяется группа паломников-мусульман во время месяца Рамадан. Как организовать их питание?

Ответ: предоставить возможность приёма пищи до рассвета (*сухур*) и после заката (*ифтар*). Обеспечить наличие халяльных продуктов и места для молитвы перед едой.

Задание 3. Гость-индуист отказывается от говядины по религиозным убеждениям. В супе-пюре он обнаружил кусочки мяса. Ваши действия?

Ответ: заменить блюдо, принести искренние извинения от лица менеджера ресторана, провести проверку всей партии супа.

Задание 4. VIP-гость в номере люкс заказал завтрак на 8:00 утра. В каком виде должна быть подана еда и посуда?

Ответ: Еда должна быть подана на подогретых тарелках под клошем (колпаком). Посуда — фарфор/хрусталь высокого качества. Приборы должны быть разложены согласно этикету.

Задание 5. Гостиница предоставляет питание для группы по системе *HB*. В субботу завтрак с 8:00 до 10:00, ужин с 19:00 до 21:00. В воскресенье завтрак с 8:00 до 9:30. Группа выезжает в 10:30. Сколько приёмов пищи оплачено?

Ответ: Оплачено 3 приёма пищи: ужин в субботу, завтрак и ужин в воскресенье.

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	отлично
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные	хорошо

посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	удовлетворительно
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	неудовлетворительно

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающимися по дисциплине «Организация питания в туристской индустрии» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым

условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к лабораторным занятиям.

Выполнение лабораторных работ включает самостоятельную подготовку, которая должна быть закончена к началу занятия.

Подготовка к конкретной лабораторной работе начинается со знакомства с описанием работы. Затем с помощью описания и другой рекомендованной литературы необходимо ответить на все обобщенные контрольные вопросы к лабораторной работе.

Структура лабораторной работы:

Выполнение лабораторных работ подразумевает проведение эксперимента с использованием стандартных методик. Этапы выполнения работы:

1. Подготовка к лабораторной работе: формулирование цели работы, анализ методов исследования, используемых в работе, постановка конкретных задач, составление удобных таблиц для записи результатов измерений, подготовка объектов исследования.

2. Проведение эксперимента: проведение измерений, запись результатов, регистрация условий проведения опыта.

Проведение эксперимента — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков.

3. Составление отчета по работе: систематизация и обобщение результатов опыта, составление сводных таблиц, построение графиков, формулировка выводов, оформление результатов опыта.

Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

4. Защита отчета.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Бредихина, О. В. Технология и организация питания в туристской индустрии: учебное пособие. — 2-е изд., стер. — Москва: ФЛИНТА, 2024. — 288 с.
2. Полякова, И. Л. Организация туристской деятельности : учебное пособие / И. Л. Полякова, Ю. Е. Холодилина. — Оренбург : ОГУ, 2025.

— 149 с. — ISBN 978-5-7410-3407-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/502851
3. Можаева, Н. Г., Рыбачек, Г. В. Гостиничный сервис: учебник. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 312 с.
4. Быстров, С. А. *Организация обслуживания туристов: учебник*. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 536 с. Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://znanium.ru/catalog/product/2149693

8.2. Дополнительная литература

1. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастротуры : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-8906-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/200321
2. Генералова, А. Р. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности для специальности «Туризм и гостеприимство»: учебник / А. Р. Генераова. — Москва: КноРус, 2026. — 231 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:**:** https://book.ru/book/960281
3. Теория и методика организации питания в туристской индустрии: учебное пособие. — Южно-Уральский государственный университет, 2023. — 102 с. Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:**:** https://book.ru/book/945925
4. Можаева, Н. Г., Рыбачек, Г. В. *Гостиничный сервис: учебник*. — 2-е изд., испр. — Москва: ИНФРА-М, 2026. — 242 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://znanium.ru/catalog/product/.

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
2. ГОСТ 30390-2013 Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции.
7. ГОСТ 31987-2012 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования.

8. ГОСТ 31988-2012 Метод расчёта отходов и потерь сырья.
9. ГОСТ 31989-2012 Общие требования к заготовочным предприятиям.
10. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд.
11. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
12. ГОСТ Р 55889-2013 Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.
13. ГОСТ Р 56725-2015 Хранение проб продукции общественного питания.
14. ГОСТ Р 56766-2015 Требования к изготовлению и реализации продукции общественного питания.
15. ГОСТ Р 70231-2022 Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП.
16. ГОСТ Р 71162-2023 Услуги общественного питания. Доставка продукции общественного питания по заказам потребителей. Общие требования
17. ГОСТ Р 71775-2024 — услуги общественного питания. Рекомендации по разработке, оформлению и содержанию винных карт.
18. ОСТ Р 51705.1-2024 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
19. ОСТ Р 55889-2024 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2019 для индустрии питания»
20. МР 3.5.0353-24 Организация санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях пищевой промышленности
21. МР 2.3.6.0233-21 Организация общественного питания населения
22. МР 2.3.0279-22 Производственный контроль за соответствием продукции стандартам
23. МР 2.3.0352-24 Оказание услуг по доставке населению пищевых продуктов
24. МР 2.4.0260-21 Оценка соответствия меню обязательным требованиям (для детей)
25. МР 2.4.0179-20 Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций
26. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

8.4. Интернет-ресурсы

https://www.economy.gov.ru/.
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/

http://www.consultant.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Лабораторные
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию в лекционных аудиториях и помещениях для самостоятельной работы:
- Доска
- Проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Требования к оборудованию в аудитории для проведения лабораторных работ:
-Основное и вспомогательное технологическое оборудование
Требования к программному обеспечению:
- пакет MicrosoftOffice