

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

_____ В.В. Палаткин

« 04» апреля 2024г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
педагогических практик и сервисных
индустрий
_____ А.С. Джангазиева

« 04» апреля 2024г.

**Рабочая программа дисциплины
Функциональное питание**

Составитель(-и)

**Палаткин Владимир Владимирович, доцент
кафедры ППСИ**

**Палагина Мария Юрьевна, ассистент
кафедры ППСИ**

43.03.03. Гостиничное дело

Направление подготовки /
специальность

Направленность (профиль)
ОПОП

Гостеприимство и ресторанный сервис

Квалификация (степень)

бакалавр

Форма обучения

очная

Год приема

2023

Курс

2

Семестр(ы)

4

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Функциональное питание» являются: формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении и организации деятельности службы питания гостиничного предприятия.

1.2. Задачи освоения дисциплины «Функциональное питание» изучение принципов работы и функций службы питания в курортных и гостиничных комплексах, особенностей организации здорового и правильного питания для представителей различных национальных, конфессиональных и возрастных групп; знакомство с мировыми тенденциями ресторанного бизнеса, принципами гастрономии и диетического питания; приобретение способности собирать, анализировать и обобщать зарубежный и отечественный опыт работы на предприятиях питания в курортных и гостиничных комплексах; овладение навыками разработки проекта организации здорового и правильного питания на предприятиях индустрии гостеприимства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

1.3. 2.1. Учебная дисциплина «Функциональное питание» относится к части, формируемой участниками образовательного процесса (Б1.В.12) и осваивается в 4 семестре.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:

- *«Технология и организация здорового питания».*

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;
- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;
- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;
- способностью к самоорганизации и самообразованию.

2.3. Последующие учебные дисциплины и практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- *«Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»*
- *«Молодежный туризм».*

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

а) Универсальные (УК):

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

б) Профессиональные (ПК):

ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания

ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИУК-7.1.1 Знать: основы и правила здорового образа жизни; значение физической культуры и спорта в формировании общей культуры личности, приобщении к общечеловеческим ценностям и здоровому образу жизни, укреплении здоровья человека, профилактике вредных привычек средствами физической культуры в процессе физкультурно-спортивных занятий.	ИУК-7.2.1 Уметь: вести здоровый образ жизни, поддерживать уровень физической подготовки; проводить самостоятельные занятия физическими упражнениями и в спортивных секциях с общей развивающей, профессионально-прикладной и оздоровительно-корректирующей направленностью; составлять индивидуальные комплексы физических упражнений с различной направленностью.	ИУК-7.3.1 Владеть: навыками организации здорового образа жизни и спортивных занятий; способами определения дозировки физической нагрузки и направленности физических упражнений и спорта.
ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания	ИПК-9.1.1. Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания	ИПК-9.2.1. Разрабатывает планы основного производства организации питания по отдельным видам процессов	
ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания	ИПК-10.1.1 Осуществляет входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	ИПК-10.2.1 Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания	ИПК-10.3.1 Использует информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения

			регламентов организации работы основного производства
--	--	--	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Объём дисциплины составляет 3 зачётные единицы, в том числе 32 часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (из них 16 часа – лекции, 16 часа – семинарские занятия), и 58 часов – самостоятельная работа обучающихся. Итоговый контроль знаний – экзамен

Таблица 2. Структура и содержание дисциплины

Раздел, тема дисциплины	Семестр	Контактная работа (в часах)			Самостоят. работа		Форма текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации <i>[по семестрам]</i>
		Л	ПЗ	ЛР	КР	СР	
Тема1. «Основы организации предпринимательско й деятельности в общественном питании»	3	2	2			6	Тест
Тема2. «Организационна я структура предприятия общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»	3	2	2			6	Эссе, тест.
Тема 3. «Снабжение предприятий общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»	3	1	1			6	Тест, реферат
Тема4. «Основные положения в курортных и гостиничных комплексах»	3	2	2			6	Реферат, тест
Тема5. «Производственная деятельность в общественном	3	2	2			6	Эссе, тест.

питании»							
Тема6. «Организация обслуживания потребителей в курортных и гостиничных комплексах»	4	1	1			6	Эссе, тест.
Тема7. «Банкетные услуги. Технология и организация банкетных услуг в курортных и гостиничных комплексах»		2	2			5	Тест
Тема8. «Организация обслуживания различных контингентов потребителей»		1	1			6	Эссе, тест.
Тема9. «Управление качеством услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»		2	2			5	Тест, реферат
Тема10. «Маркетинг услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»		1	1			6	Реферат, тест
ИТОГО		16	16		18	58	Курсовая работа ЭКЗАМЕН

Таблица 3 – Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции			Общее количество компетенций
		УК-7	ПК-9	ПК-10	
Тема1. «Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании»	10	+	+	+	3
Тема2. «Организационная структура предприятия общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»	10	+	+	+	3
Тема 3. «Снабжение предприятий общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»	8	+	+	+	3

Тема4. «Основные положения в курортных и гостиничных комплексах»	10	+	+	+	3
Тема5. «Производственная деятельность в общественном питании»	10	+	+	+	3
Тема6. «Организация обслуживания потребителей в курортных и гостиничных комплексах»	8	+	+	+	3
Тема7. «Банкетные услуги. Технология и организация банкетных услуг в курортных и гостиничных комплексах»	9	+	+	+	3
Тема8. «Организация обслуживания различных контингентов потребителей»	8	+	+	+	3
Тема9. «Управление качеством услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»	9	+	+	+	3
Тема10. «Маркетинг услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»	8	+	+	+	3
Курсовая работа	18	+	+	+	3
Итого:	108				

Краткое содержание каждой темы дисциплины

Тема1. «Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании»

Особенности работы в сфере услуг. Классификация ресторанов и других заведений общественного питания. Формы организации бизнеса в сфере общественного питания. Общие положения по сертификации услуг общественного питания. Предпринимательская среда в сфере общественного питания. Характерные черты предпринимательской деятельности. Нормативно-правовое регулирование предпринимательской деятельности в сфере общественного питания.

Тема 2. «Организационная структура предприятия общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»

Организация питания в гостиницах. Условия питания и методы обслуживания. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах. Технологическая схема и планировочные решения обеспечения питания. Организация обслуживания и питания иностранных туристов. Организация и технология диетического питания в гостиничных комплексах.

Тема 3. «Снабжение предприятий общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»

Задачи и принципы снабжения предприятий общественного питания. Источники снабжения. Формы снабжения. Виды снабжения. Основные положения.

Тема 4. «Основные положения в курортных и гостиничных комплексах»

Договор гостиницы и постояльца. Формирование системы классификации туристических объектов. Правовое регулирование деятельности малых гостиниц, в том числе хостелов.

Тема 5. «Производственная деятельность в общественном питании»

Производственная программа предприятия общественного питания: понятие, виды, характеристика. Структура и содержание технологической документации.

Тема 6. «Организация обслуживания потребителей в курортных и гостиничных комплексах»

Процесс обслуживания гостей в гостиничных комплексах. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).

Тема 7. «Банкетные услуги. Технология и организация банкетных услуг в курортных и гостиничных комплексах»

банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-чай, кофе.

Тема 8. «Организация обслуживания различных контингентов потребителей»

Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях. Обслуживание потребителей в местах массового отдыха.

Тема 9. «Управление качеством услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»

Понятие и особенности качества гостиничных услуг. Механизм управления качеством услуг в гостиницах. Стандартизация качества гостиничных услуг. Сертификация гостиничных услуг.

Тема 10. «Маркетинг услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»

Особенности маркетинга в сфере питания в курортных и гостиничных комплексах. Сегментация рынка гостиничных услуг. Стратегии маркетинга. Специальные маркетинговые программы.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится контроль знаний, обязательным проведение проектной работы в команде.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине **«Функциональное питание»** составляет 58 часов.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление навыков антропологических знаний.

Таблица 4 - Содержание самостоятельной работы обучающихся

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Формы работы
Тема1. «Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании»	6	Тест
Тема2. «Организационная структура предприятия общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»	6	Эссе, тест.
Тема 3. «Снабжение предприятий общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»	6	Тест, реферат
Тема4. «Основные положения в курортных и гостиничных комплексах»	6	Реферат, тест
Тема5. «Производственная деятельность в общественном питании»	6	Эссе, тест.
Тема6. «Организация обслуживания потребителей в курортных и гостиничных комплексах»	6	Эссе, тест.
Тема7. «Банкетные услуги. Технология и организация банкетных услуг в курортных и гостиничных комплексах»	5	Тест
Тема8. «Организация обслуживания различных контингентов потребителей»	6	Эссе, тест.
Тема9. «Управление качеством услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»	5	Тест, реферат

Тема10. «Маркетинг услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»	6	Реферат, тест
--	---	---------------

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы психологии конфликта; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по дисциплине включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

как работать над рефератом

1. Продумайте тему своей работы, в общих чертах определите ее содержание, набросайте предварительный план;
2. Составьте список литературы, которую следует прочитать; читая ее, отмечайте и выписывайте все то, что должно быть включено в работу;
3. Разработайте как можно более подробный окончательный план и возле всех пунктов и подпунктов укажите, из какой книги или статьи следует взять необходимый материал;
4. Во вступлении к работе раскройте ее темы;
5. Последовательно раскрывайте все предусмотренные планом вопросы, обосновывайте, разъясняйте основные положения, подкрепляйте их конкретным примером;
6. Проявите свое личное отношение: отразите в работе собственные мысли и чувства;
7. Старайтесь писать грамотно, точно, кратко: разделите текст на абзацы; не допускайте пустословий и повторений.

Требования к написанию эссе.

В задании приводится некое утверждение. Нужно написать сочинение-рассуждение, в котором выражается собственное мнение автора касательно данного утверждения (opinion essay).

Эссе должно состоять минимум из 180 и максимум из 275 слов. Если написано меньше 180 слов, то задание проверке не подлежит и оценивается в 0 баллов. Если написано больше 275 слов, то «проверке подлежит только та часть работы, которая соответствует требуемому объёму».

Эссе написано верно, если показано отличное владение знаниями в области управления по следующим пяти критериям:

1. Решение коммуникативной задачи, т.е. содержание отражает все аспекты, указанные в задании; стилевое оформление речи выбрано правильно (соблюдается нейтральный стиль).
2. Текст организован максимально правильно, т.е. высказывание логично, структура текста соответствует предложенному плану; средства логической связи использованы правильно; текст разделён на абзацы.
3. Продемонстрирована отличная лексика, т.е. используемый словарный запас соответствует поставленной коммуникативной задаче; практически нет нарушений в использовании лексики.
4. Продемонстрировано умение аргументировать свое мнение, приводить доказательства.

Эссе должно быть чётко структурировано и включать в себя следующие части (каждая начинается с нового абзаца):

1. Вступление. Здесь необходимо обозначить проблему, указанную в задании. Важно перефразировать её, а не переписать слово в слово. Также следует дополнить этот тезис небольшим комментарием-пояснением. Закончить вступление можно риторическим вопросом.
2. Выражение собственного мнения. В данном абзаце необходимо тезисно отразить личное отношение автора к данной проблеме и подкрепить его 2-3 развернутыми аргументами. Важно, чтобы доводы были убедительными, ёмкими и логичными. Аргументы вводятся с помощью универсальных слов-связок и фраз.
3. Выражение противоположного мнения. Третий абзац эссе должен содержать точку зрения оппонента. Этот тезис также необходимо подкрепить 1-2 аргументами. Важно, чтобы аргументов у оппонента было на 1 меньше (т.е., если во 2-м абзаце у автора три аргумента, в 3-м должно быть два), потому что цель автора – доказать собственную правоту.
4. Несогласие с мнением оппонентов. Здесь следует опровергнуть мнение оппонента, выразить несогласие автора и подкрепить его 1-2 контраргументами (2 аргумента оппонента = 2 контраргумента автора).

5. Заключение. Последний абзац должен содержать обобщенный вывод касательно обсуждаемого вопроса, который также дополняется комментарием. Можно использовать универсальную фразу, которая заставит читателя задуматься над проблемой.

Подготовка к зачету

зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме, очно. Для подготовки к экзамену понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на экзамене строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

В ходе освоения дисциплины применяются образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, круглый стол, кейс - задачи, творческие групповые и индивидуальные задания, проектная деятельность.

Таблица 5 – Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема1. «Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема2. «Организационная структура предприятия общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. «Снабжение предприятий общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема4. «Основные положения в курортных и гостиничных комплексах»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема5. «Производственная деятельность в общественном питании»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических</i>	<i>Не предусмотрено</i>

		<i>заданий, тематические дискуссии</i>	
Тема6. «Организация обслуживания потребителей в курортных и гостиничных комплексах»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Тематически е дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема7. «Банкетные услуги. Технология и организация банкетных услуг в курортных и гостиничных комплексах»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема8. «Организация обслуживания различных контингентов потребителей»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Тематически е дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема9. «Управление качеством услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема10. «Маркетинг услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»	<i>Обзорная лекция</i>	<i>выполнение практических заданий,</i>	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей Интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление учащихся с оценками и т.д.))
- - использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронные библиотеки, журналы и т.д.) как источник информации
- - использование возможностей электронной почты преподавателя
- - использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т.д.)
- - использование интерактивных средств взаимодействия участников образовательного процесса (технологии дистанционного или открытого обучения в глобальной сети (веб-конференции, форумы, учебно-методические материалы и др.))
- - использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т.е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);

- использование виртуальной обучающей среды [LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров].

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС «Электронный Читальный зал – БиблиоТех». <https://biblio.asu.edu.ru>
2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». www.studentlibrary.ru
3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ, раздел «Легендарные книги». www.biblio-online.ru, <http://urait.ru/>
4. Электронная библиотечная система IPRbooks. www.iprbookshop.ru
5. Электронно-библиотечная система elibrary. <http://elibrary.ru>

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Функциональное питание» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины (модуля) – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
--	--------------------------------	----------------------------------

Тема1. «Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Тест
Тема2. «Организационная структура предприятия общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Эссе, тест.
Тема 3. «Снабжение предприятий общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Тест, реферат
Тема4. «Основные положения в курортных и гостиничных комплексах»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Реферат, тест
Тема5. «Производственная деятельность в общественном питании»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Эссе, тест.
Тема6. «Организация обслуживания потребителей в курортных и гостиничных комплексах»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Эссе, тест.
Тема7. «Банкетные услуги. Технология и организация банкетных услуг в курортных и гостиничных комплексах»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Тест
Тема8. «Организация обслуживания различных контингентов потребителей»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Эссе, тест.
Тема9. «Управление качеством услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Тест, реферат
Тема10. «Маркетинг услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»	УК-7, ПК-9, ПК-10	Реферат, тест

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

Таблица 7– Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение

«отлично»	обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8 – Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. «Основы организации предпринимательской деятельности в общественном питании»

Тестовые задания

- Что такое функциональное питание?**
 - Питание, которое обеспечивает организм всеми необходимыми веществами
 - Питание, которое улучшает здоровье и снижает риск заболеваний**
 - Питание, основанное на употреблении большого количества фруктов и овощей
 - Питание, включающее только натуральные продукты
- Какие вещества считаются основными компонентами функционального питания?**
 - Витамины и минералы
 - Антиоксиданты и пребиотики**
 - Белки и жиры
 - Углеводы и клетчатка

3. **Каково основное отличие функциональных продуктов от обычных?**
 - a) **Функциональные продукты содержат дополнительные полезные вещества**
 - b) Функциональные продукты дороже обычных
 - c) Функциональные продукты имеют лучший вкус
 - d) Функциональные продукты производятся только из органических ингредиентов
4. **Какие заболевания могут быть предотвращены или облегчены с помощью функционального питания?**
 - a) Сердечно-сосудистые заболевания
 - b) Диабет второго типа
 - c) Рак
 - d) **Все вышеперечисленные**
5. **Какие продукты являются примерами функциональных продуктов?**
 - a) Йогурт с пробиотиками
 - b) Хлеб с добавками омега-3 жирных кислот
 - c) Овсянка с бета-глюканом
 - d) **Все вышеперечисленные**

Тема 2. «Организационная структура предприятия общественного питания в курортных и гостиничных комплексах»

Примерные темы эссе

1. Формирование системы классификации туристических объектов.
2. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.
3. Особенности маркетинга в сфере питания в курортных и гостиничных комплексах.
4. Условия питания и методы обслуживания.

Тема 3. Этикет как способ обращения внимания на себя.

Тестовые задания

1. **Какова роль антиоксидантов в функциональном питании?**
 - a) Улучшение пищеварения
 - b) Укрепление иммунной системы
 - c) **Борьба со свободными радикалами**
 - d) Снижение уровня холестерина
2. **Какой эффект оказывают пребиотики на организм?**
 - a) **Стимуляция роста полезных бактерий в кишечнике**
 - b) Улучшение всасывания питательных веществ
 - c) Снижение риска инфекций
 - d) Уменьшение аппетита
3. **Какое утверждение о функциональном питании является верным?**
 - a) Функциональное питание заменяет традиционное лечение
 - b) Функциональное питание должно составлять основную часть рациона
 - c) **Функциональное питание может дополнять традиционные методы лечения**
 - d) Функциональное питание подходит только для спортсменов
4. **Какие факторы способствуют популярности функционального питания?**
 - a) Рост осведомленности о здоровом образе жизни
 - b) Появление новых научных исследований
 - c) Маркетинговые кампании производителей
 - d) **Все вышеперечисленные**
5. **Как функциональное питание может помочь спортсменам?**
 - a) Улучшение спортивных результатов
 - b) Сокращение времени восстановления после тренировок
 - c) Повышение выносливости
 - d) **Все вышеперечисленное**

Тема 4. «Основные положения в курортных и гостиничных комплексах»

Примерные темы рефератов:

1. Сравнительный анализ традиционных и функциональных продуктов
2. Функциональные продукты и экология
3. Этические аспекты производства и потребления функциональных продуктов
4. Функциональные продукты и культура питания
5. Функциональные продукты и общественное здравоохранение

Тема 5. «Производственная деятельность в общественном питании»

Примерные темы эссе

6. История возникновения и развития функционального питания
7. Преимущества и недостатки функционального питания
8. Функциональные продукты и их влияние на здоровье
9. Маркетинг и популяризация функционального питания
10. Регулирование и стандартизация функционального питания

Тема 6. «Организация обслуживания потребителей в курортных и гостиничных комплексах»

Примерные темы эссе

1. Функциональные продукты и спортивное питание
2. Функциональные продукты и диетология
3. Психологическое воздействие функционального питания
4. Экономическая доступность функционального питания
5. Будущее функционального питания

Тема 7. «Банкетные услуги. Технология и организация банкетных услуг в курортных и гостиничных комплексах»

Тестовые задания

1. **Что такое пробиотики?**
 - a) Полезные бактерии, которые улучшают работу кишечника
 - b) Вещества, подавляющие рост вредных бактерий
 - c) Ферменты, помогающие перевариванию пищи
 - d) Пищевые добавки, содержащие витамины и минералы
2. **Какие продукты являются источниками пробиотиков?**
 - a) Кисломолочные продукты
 - b) Квашеная капуста
 - c) Кимчи
 - d) Все вышеперечисленные
3. **Каково основное назначение пребиотиков?**
 - a) Стимуляция роста полезных бактерий в кишечнике
 - b) Замедление пищеварения
 - c) Улучшение вкуса продуктов
 - d) Повышение энергии
4. **Какие вещества относятся к антиоксидантам?**
 - a) Витамин С
 - b) Витамин Е
 - c) Каротиноиды
 - d) Все вышеперечисленные
5. **Как антиоксиданты защищают клетки организма?**
 - a) Ускоряют метаболизм
 - b) Борются со свободными радикалами
 - c) Повышают уровень инсулина

d) Снижают аппетит

Тема 8. «Организация обслуживания различных контингентов потребителей»

Примерные темы эссе

5. Формирование системы классификации туристических объектов.
6. Организация обслуживания гостей на высшем уровне.
7. Особенности маркетинга в сфере питания в курортных и гостиничных комплексах.
8. Условия питания и методы обслуживания.

Тема 9. «Управление качеством услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»

Тестовые задания

1. **Какие продукты богаты антиоксидантами?**
 - a) Черника
 - b) Зеленый чай
 - c) Гранат
 - d) Все вышеперечисленные
2. **Какую роль играют омега-3 жирные кислоты в функциональном питании?**
 - a) Улучшение работы мозга
 - b) Снижение воспаления
 - c) Поддержание здоровья сердца
 - d) Все вышеперечисленное
3. **Какие продукты являются источниками омега-3 жирных кислот?**
 - a) Рыбий жир
 - b) Льняное семя
 - c) Оливковое масло
 - d) Куриное яйцо
4. **Какова роль пищевых волокон в функциональном питании?**
 - a) Улучшение пищеварения
 - b) Снижение уровня холестерина
 - c) Предотвращение запоров
 - d) Все вышеперечисленное
5. **Какие продукты богаты пищевыми волокнами?**
 - a) Цельнозерновые продукты
 - b) Фрукты и овощи
 - c) Бобовые
 - d) Все вышеперечисленные

Тема 10. «Маркетинг услуг питания в курортных и гостиничных комплексах»

Примерные темы рефератов:

1. Возникновение и развитие концепции здорового (функционального) питания
2. Структура питания населения РФ по группам продуктов и регионам
3. Влияние структуры питания на здоровье населения РФ
4. Нутрициология и функциональное питание
5. Функциональные продукты в питании современного человека
6. Функциональные напитки
7. Функциональные продукты в зерновых продуктах
8. Функциональные продукты на молочной основе
9. Жировые функциональные продукты

Примерные темы курсовых работ

1. Организация работы производства ресторана с итальянской кухней.

2. Организация работы производства ресторана с японской кухней.
3. Организация работы производства ресторана с русской кухней.
4. Организация работы производства закусочной «шашлычная».
5. Организация работы производства диетической столовой.

**Перечень вопросов и заданий,
выносимых на экзамен:**

1. Предмет, задачи и методы физиологии питания. История развития науки о питании.
2. Эволюция питания человека. Основные факторы, определяющие рацион питания человека.
3. Наиболее существенные изменения, произошедшие в составе и структуре питания человека и в технологии изготовления пищевых продуктов в 19-21 веках.
4. Современное определение понятия «здоровье». Факторы, определяющие среднюю продолжительность жизни современного человека. Роль питания в поддержании здоровья и в возникновении «болезней цивилизации».
5. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации.
6. Пищеварение. Типы пищеварения. Функции ЖКТ.
7. Строение и функции органов ротовой полости, глотки и пищевода.
8. Строение и функции желудка.
9. Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении.
10. Строение и функции тонкого кишечника.
11. Строение и функции толстого кишечника.
12. Пищеварительные ферменты. Особенности функционирования важнейших пищеварительных ферментов (амилазы, липазы, протеазы и др.).
13. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.
14. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых систем. Гомеостаз, способы поддержания гомеостаза.
15. Нервная система регуляции роста, развития и функционирования организма человека.
16. Гуморальная система регуляции роста, развития и функционирования организма человека.
17. Определения понятий голод, аппетит, насыщение, булимия, анорексия
18. Обмен веществ. Определение понятий «ассимиляция (анаболизм)» и «диссимиляция (катаболизм)».
19. Потребности организма в питательных веществах. Перечень основных макро- и микронутриентов. Определение понятий эссенциальные и заменимые пищевые вещества.
20. Физико-химические особенности воды и её функции для живых организмов. Активность воды.
21. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов, и минеральных веществ.
22. Роль углеводов в организме человека. Рекомендуемые средние нормы углеводов в суточном рационе.
23. Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость.
24. Калорические коэффициенты белков, жиров, углеводов. Гликемический индекс углеводов.
25. Роль белков в организме человека. Пищевая ценность белков. Аминокислотный скор. Рекомендуемые средние нормы белков в суточном рационе.
26. Белки животного, растительного и нетрадиционного происхождения. Способы повышения ресурсов пищевых белков.
27. Азотистый баланс. Белково-калорийная недостаточность.

28. Роль липидов в организме. Рекомендуемые средние нормы жиров в суточном рационе.

Таблица 9 – Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности				
1.	Задания закрытого типа	Что такое функциональное питание? а) Питание, которое обеспечивает организм всеми необходимыми веществами б) Питание, которое улучшает здоровье и снижает риск заболеваний с) Питание, основанное на употреблении большого количества фруктов и овощей д) Питание, включающее только натуральные продукты	б	3
2.		Какие вещества считаются основными компонентами функционального питания? а) Витамины и минералы б) Антиоксиданты и пребиотики с) Белки и жиры д) Углеводы и клетчатка	б	3
3.		Каково основное отличие функциональных продуктов от обычных? а) Функциональные продукты содержат дополнительные полезные вещества б) Функциональные продукты дороже обычных с) Функциональные продукты имеют лучший вкус д) Функциональные продукты производятся только из органических ингредиентов	а	3
4.		Какие заболевания могут быть предотвращены или облегчены с помощью функционального питания? а) Сердечно-сосудистые заболевания б) Диабет второго типа с) Рак	д	3

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		d) Все вышеперечисленные		
5.		Какие продукты являются примерами функциональных продуктов? а) Йогурт с пробиотиками б) Хлеб с добавками омега-3 жирных кислот с) Овсянка с бета-глюканом d) Все вышеперечисленные	d	3
6.	Задания открытого типа	Какова роль антиоксидантов в функциональном питании?	Борьба со свободными радикалами	3
7.		Какой эффект оказывают пребиотики на организм?	Стимуляция роста полезных бактерий в кишечнике	5
8.		Какое утверждение о функциональном питании является верным?	Функциональное питание может дополнять традиционные методы лечения	5
9.		Какие факторы способствуют популярности функционального питания?	Рост осведомленности о здоровом образе жизни Появление новых научных исследований Маркетинговые кампании производителей	5
10.		Как функциональное питание может помочь спортсменам?	Улучшение спортивных результатов Сокращение времени восстановления после тренировок Повышение выносливости	3
ПК-9 Способен осуществлять планирование процессов основного производства организации питания				
ПК-10 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания				
11.	Задания закрытого типа	Что такое пробиотики? а) Полезные бактерии, которые улучшают работу кишечника б) Вещества, подавляющие рост вредных бактерий с) Ферменты, помогающие перевариванию пищи д) Пищевые добавки, содержащие витамины и минералы	a	3
12.		Какие продукты являются источниками пробиотиков? а) Кисломолочные продукты	d	3

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		b) Квашеная капуста c) Кимчи d) Все вышеперечисленные		
13.		Каково основное назначение пребиотиков? a) Стимуляция роста полезных бактерий в кишечнике b) Замедление пищеварения c) Улучшение вкуса продуктов d) Повышение энергии	a	3
14.		Какие вещества относятся к антиоксидантам? a) Витамин С b) Витамин Е c) Каротиноиды d) Все вышеперечисленные	d	3
15.		Как антиоксиданты защищают клетки организма? a) Ускоряют метаболизм b) Борются со свободными радикалами c) Повышают уровень инсулина d) Снижают аппетит	b	3
16.	Задания открытого типа	1. Какие продукты богаты антиоксидантами?	Черника Зеленый чай Гранат	3
17.		Какую роль играют омега-3 жирные кислоты в функциональном питании?	Улучшение работы мозга Снижение воспаления Поддержание здоровья сердца	5
18.		Какие продукты являются источниками омега-3 жирных кислот?	Льняное семя	5
19.		Какова роль пищевых волокон в функциональном питании?	Улучшение пищеварения Снижение уровня холестерина Предотвращение запоров	5
20.		Какие продукты богаты пищевыми волокнами?	Цельнозерновые продукты Фрукты и овощи Бобовые	3

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины и в Центре мониторинга и аудита качества обучения.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

Таблица 10 – Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий/баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	Выступления на семинарских занятиях:			по календарно-тематическому плану
1.1.	полный ответ по вопросу	5/2 балла	10	
1.2.	дополнение	10/0,5 балла	5	
1.3.	доклад (сообщение) по дополнительной теме	2/5 баллов	10	
2.	Выполнение творческих заданий	5/3 балла	15	по календарно-тематическому плану
3.	Выполнение контрольной работы	2/10 баллов	20	по календарно-тематическому плану
4.	Тестирование по теме № 1	5/6 баллов (0,6 балла за каждый правильный ответ)	30	по календарно-тематическому плану
Всего			90	
5.	Блок бонусов			
5.1.	Посещение занятий	0,2 балла за занятие, но не более 4	10	по календарно-тематическому плану
5.2.	Активность студента на занятии	0,4 балла за занятие, но не более 3		
5.3.	Наличие тематических портфолио	0,2 балла но не более 1		
	Участие с докладами на научных конференциях	0,2 балла но не более 2		
Всего			10	

Таблица 11 – Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Баллы
Опоздание на занятие (два и более)	-2
Не готов к практической части занятия	-4
Пропуск лекций без уважительных причин (за одну лекцию)	-4
Пропуск занятий без уважительной причины (за одно занятие)	-4

Таблица 12 – Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
--------------	----------------------------

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	Зачтено
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	Не зачтено

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература:

1. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сборник нормативных документов. - Ростов н/Д.: Феникс, 2003. - 384 с. - (Серия "Закон и общество"). - ISBN 5-222-02874-7: 74-00: 74-00.

2. Осипова О.Я. Транспортное обслуживание туристов: рек. УМО по образованию в области сервиса в качестве учеб. пособ. для вузов. - М.: Академия, 2004. - 368 с. - (Высшее образование). - ISBN 5-7695-1575-9: 142-56, 213-25.

8.2. Дополнительная литература:

3. Севастьянова Н.А. Проблемы организации и развития предпринимательской деятельности в сфере туризма. - М.: МИРБИС, 2005. - 145 с. - (Московская международная высшая школа бизнеса "МИРБИС". Московский открытый социальный ун-т). - ISBN 5-89774-124-7: 38-00: 38-00.

4. Егоренков Л.И., Введение в технологию туризма: учеб.-метод. пособие/ Л.И. Егоренков. - М.: Финансы и статистика, 2014. - 304 с. - ISBN 978-5-279-03325-6 - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033256.html>

5. Вавилова, Е.В. Основы международного туризма: рек. М-вом образования РФ в качестве учеб. пособ. для студентов, обучающихся по специальности 060600-"Мировая экономика". - М.: Гардарики, 2005. - 160 с. - ISBN 5-8297-0216-9: 56-98: 56-98.

6. Косолапов, А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства: рек. Советом УМО вузов России по образованию в области менеджмента в качестве учеб. пособ. для использования в учеб. процессе по спец. "Менеджмент организации". - 4-е изд.; стереотип. - М.: КНОРУС, 2008. - 200 с. - ISBN 978-5-85971-993-8: 60-00: 60-00.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимый для освоения дисциплины (модуля)

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033256.html>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Лекционная аудитория с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, зал открытого доступа к сети Интернет, ПК.

Аудитория для семинарских занятий с мультимедиа ресурсами для показа видео-контента и презентаций, организации командной работы со студентами.

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление

обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. Для инвалидов содержание рабочей программы дисциплины может определяться также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).