

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Социологический факультет
Кафедра Социокультурного туризма

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Социологический факультет

Лига Марина Борисовна

«___» _____ 20____
г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.01.09 Технология и организация услуг питания
на 144 часа(ов), 4 зачетных(ые) единиц(ы)
для направления подготовки (специальности) 43.03.02 - Туризм

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
«___» _____ 20____ г. №_____

Профиль – Международный туризм и индустрия гостеприимства (для набора 2024)
Форма обучения: Очная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

сформировать у студентов систему знаний о специфике организации питания в сфере туризма и индустрии гостеприимства.

Задачи изучения дисциплины:

- дать представление об организации питания в туризме как о науке, о специфике туристического гостиничного ресторанного сервиса, об основах составления туристических договоров о питании;
- сформировать умение владеть основными терминами науки о питании в туризме, уметь различать особенности различных вариантов питания, ориентироваться в формах обслуживания питания туристов, знать специфику организации питания в турах разных видов;
- научить организации процесса питания туристов в туре;
- дать представление о нормативно-правовом регулировании организации питания туристов и сформировать умения использовать в работе нормативно-правовые документы;
- познакомить со спецификой обслуживания иностранных гостей и туристов на предприятиях общественного питания;
- сформировать умения обеспечить процесс обслуживания потребителей с учетом их требований и в соответствии с заявленным качеством.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Изучение данной дисциплины – необходимое звено в подготовке высококвалифицированных кадров для туристской сферы. Изучение курса «Технологии и организация услуг питания» имеет целью повышение общекультурного уровня, а также научную и практическую подготовку студентов к туроператорской и турагентской деятельности. Успешная работа специалиста по организации туризма, профессиональная работа по продвижению и реализации туристских продуктов на рынке внутреннего и международного туризма в значительной степени зависит от уровня знаний в области организации общественного питания. Содержательно дисциплина опирается на знания и навыки, полученные студентами при изучении дисциплин таких дисциплин как «Организация внутреннего туризма», «Туристское страноведение», «Основы индустрии гостеприимства». Учебная дисциплина «Организация питания» непосредственно связана с такими курсами как «Организация внутреннего туризма», «Организация гостиничного дела», «Основы безопасности в туризме» и обеспечивает основу для понимания специфики организации туризма в отдельных странах и регионах.

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы), 144 часов.

Виды занятий	Семестр 5	Всего часов
Общая трудоемкость		144
Аудиторные занятия, в т.ч.	51	51
Лекционные (ЛК)	17	17
Практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	34	34
Лабораторные (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа студентов (СРС)	57	57
Форма промежуточной аттестации в семестре	Экзамен	36
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)		

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по дисциплине
Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции, формируемые в рамках дисциплины	Дескрипторы: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-3	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	<p>Знать: формы обслуживания потребителей при организации питания; классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов; прогрессивные виды услуг и формы обслуживания;</p> <p>Уметь: эффективно применять знания теории и методики организации питания в туризме в каком-либо туристическом путешествии, при работе на туристическом предприятии;</p> <p>Владеть: навыками поиска и извлечения необходимой информации при подготовке</p>

		организации питания туристов согласно государственным нормам;
ОПК-3	ОПК-3.2. Обеспечивает оказание туристских услуг в соответствии с заявленным качеством.	<p>Знать: планы питания туристов; правила обслуживания в номерах гостиниц; типы предприятий питания в туристическом бизнесе;</p> <p>Уметь: выбрать соответствующий план питания и класс предприятия с учетом вида тура и категории туристов; составить договор с гостиничным предприятием, предприятием общественного питания о предоставлении услуг питания;</p> <p>Владеть: навыками организации питания туристов, исходя из условий питания и требований различных групп туристов;</p>
ПК-4	ПК-4.4. Координирует выполнение обязательств по размещению, проживанию, питанию и страхованию туристов на период туристской поездки, их транспортному, визовому, экскурсионному, медицинскому обслуживанию, оказанию дополнительных услуг (культурного и спортивного характера, гидом-переводчиком).	<p>Знать: особенности организации питания туристов в зависимости от их категории и вида тура; особенности организации питания иностранных туристов; особенности организации питания туристов различных конфессий;</p> <p>Уметь: обеспечить процесс обслуживания потребителей с учетом их требований;</p> <p>Владеть: навыками предоставления сервисных услуг питания туристам в туристическом путешествии; навыками общения с потребителем турпродукта;</p>

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

3.1 Структура дисциплины для очной формы обучения

--	--	--	--	--	--	--

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			С Р С
					Л К	П З (С З)	Л Р	
1	1.1	Нормативно-правовое регулирование организации питания. Санитарные правила. Услуги питания в туризме как часть пакет-тура.	Нормативно-правовое регулирование организации питания. Санитарные правила. Услуги питания в туризме как часть пакет-тура.	7	1	2	0	4
2	2.1	Типы предприятий питания в туристическом бизнесе. Классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов. Формы обслуживания при организации питания.	Типы предприятий питания в туристическом бизнесе. Классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов. Формы обслуживания при организации питания.	10	2	4	0	4
3	3.1	Планы питания туристов. Договор с гостиничным предприятием о предоставлении услуг питания.	Планы питания туристов. Договор с гостиничным предприятием о предоставлении услуг питания.	14	2	4	0	8
4	4.1	Служба питания в отеле.	Служба питания в отеле. Уровень профессионализма	14	2	4	0	8

		Уровень профессионализма персонала гостиничного сервиса питания.	персонала гостиничного сервиса питания.					
5	5.1	Дополнительные услуги в организации питания в туризме.	Дополнительные услуги в организации питания в туризме.	9	2	2	0	5
6	6.1	Питание туристов разных категорий.	Питание туристов разных категорий. Особенности организации питания иностранных туристов. Особенности питания детей. Кухни мира. Особенности организации питания туристов различных конфессий.	28	4	10	0	14
7	7.1	Питание туристов на разных видах транспорта.	Питание туристов на разных видах транспорта.	12	2	4	0	6
8	8.1	Организация питания в туристском походе.	Организация питания в туристском походе.	14	2	4	0	8
Итого				108	17	34	0	57

3.2. Содержание разделов дисциплины

3.2.1. Лекционные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Нормативно-правовое регулирование организации питания. Санитарные	Определение «пакетного тур». Факторы, влияющие на организацию турпакета. Услуга питания как составляющая часть турпакета. Проектирование контроля качества услуг питания в туризме.	1

		правила. Услуги питания в туризме как часть пакет-тура.	Определение ключевых моментов в процессе обслуживания, существенно влияющих на характеристики услуги. Договоры международного уровня. Договоры национального уровня. Варианты питания в договоре. ГОСТы.	
2	2.1	Типы предприятий питания в туристическом бизнесе. Классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов. Формы обслуживания при организации питания.	Отсутствие единой мировой классификации предприятий питания в туристическом бизнесе. Типы предприятий питания, наиболее распространенные в сфере обслуживания туристов (ресторан, кафе, бар). Классификация предприятий питания по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг. Три основных класса предприятий питания (люкс, высший, первый). Требования ГОСТов к предприятиям общественного питания.	2
3	3.1	Планы питания туристов. Договор с гостиничным предприятием о предоставлении услуг питания.	Понятие «обслуживание туриста в сфере питания». Классификация основных форм обслуживания туристов в сфере питания. Организация питания в индивидуальных и групповых турах. Понятие «план туристического питания». Два основных плана туристического питания. Характеристика континентального плана питания туристов. Характеристика европейского плана питания.	2
4	4.1	Служба питания в отеле. Уровень профессионализма персонала гостиничного сервиса питания.	Структура службы питания, зоны ответственности, типы предприятий питания в зависимости от класса гостиницы.	2
5	5.1	Дополнительн	Основные дополнительные услуги в	2

		ые услуги в организации питания в туризме.	организации питания в туризме. Понятие «дополнительные услуги» в сфере обслуживания питания туристов. Услуги пользования мини-баром в гостиничных номерах. Дополнительные услуги питания в гостиничных номерах. Кейтеринг.	
6	6.1	Питание туристов разных категорий.	Особенности питания детей. Особенности питания туристов в санатории.	2
	6.1	Питание туристов разных категорий.	Обслуживание иностранных туристов. Общие требования к обслуживанию иностранных туристов.	2
7	7.1	Питание туристов на разных видах транспорта.	Особенности организации питания туристов при групповых и индивидуальных поездках. Организация питания на железнодорожном транспорте. Организация питания пассажиров самолётов.	2
8	8.1	Организация питания в туристском походе.	Значение правильной организации питания в походе. Основные характеристики суточного питания: калорийность, пищевая ценность. Состав пищевых продуктов: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы. Их соотношение в суточном рационе в зависимости от условий похода. Режим питания. Нормы закладки основных продуктов. Требования к разнообразию питания в походе и к весу продуктов.	2

3.2.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Нормативно-правовое регулирование организации питания.	Типы питания в туризме. Санитарные правила. Сертификация услуг общественного питания, соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья граждан, охраны	2

		Санитарные правила. Услуги питания в туризме как часть пакет-тура.	окружающей среды. Лицензирование розничной алкогольной продукции Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса.	
2	2.1	Типы предприятий питания в туристическом бизнесе. Классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов. Формы обслуживания при организации питания.	Типы предприятий питания в туристическом бизнесе. Самые популярные турдестинации РФ и Заб.края.	2
	2.1	Типы предприятий питания в туристическом бизнесе. Классы предприятий питания по уровню обслуживания туристов. Формы обслуживания при организации питания.	Типы предприятий питания в туристическом бизнесе. Самые популярные турдестинации мира.	2
3	3.1	Планы питания туристов. Договор с гостиничным предприятием о предоставлении услуг	Особенности обслуживания гостей в номерах (рум-сервис). Оборудование поэтажных буфетов. Этапы обслуживания. Специфика лечебного питания в санаторно-курортных комплексах	2

		питания.		
	3.1	Планы питания туристов. Договор с гостиничным предприятием о предоставлении услуг питания.	Разбор работы службы питания на примере конкретных отелей.	2
4	4.1	Служба питания в отеле. Уровень профессионализма персонала гостиничного сервиса питания.	Подбор гостиничного персонала, работающего в службе питания туристов. Обучение персонала. Уровень профессионализма персонала гостиничного сервиса питания в зависимости от класса гостиницы. Методы и критерии оценки качества обслуживания на предприятии питания.	2
	4.1	Служба питания в отеле. Уровень профессионализма персонала гостиничного сервиса питания.	Обзор стандартов обслуживания ресторане при гостинице на примере отельных цепей, гостиниц г. Читы, Москвы и др. Должностные инструкции персонала гостиниц и ресторанов. Культура обслуживания. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса. Правила поведения персонала гостиниц и ресторанов. Внешний вид и культура речи персонала. Служебный этикет.	2
5	5.1	Дополнительные услуги в организации питания в туризме.	Значение специальных форм обслуживания в индустрии гостеприимства. Зал-экспресс. Стол-экспресс, шведский стол. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, саммитов, совещаний. Предварительные заказы и безналичный расчет. Правила и порядок составления меню. Сервировка обеденных столов. Быстрота и культура обслуживания. Режим работы ресторана при обслуживании участников съездов и совещаний.	2
6	6.1	Питание	Французское гурманство.	2

		туристов разных категорий.	Итальянская и испанская кухня. Скандинавская кухня. Английская, американская, канадская кухня.	
	6.1	Питание туристов разных категорий.	Русская кухня: индивидуальность и универсальность История формирования русской кухни: географические, исторические, религиозные факторы. Популярные блюда русской кухни. Заправочные супы, выпечные изделия, холодные напитки. Особенности подачи традиционных русских блюд.	2
	6.1	Питание туристов разных категорий.	Страны АТР. Особенности японской, китайской, индийской кухни. Кухня народов Средней Азии. Еврейская кухня.	2
	6.1	Питание туристов разных категорий.	Турецкая кухня. Кухни народов Африки. Южноамериканская кухня. Фаст-фуд на разных континентах.	2
	6.1	Питание туристов разных категорий.	Особенности организации питания туристов различных конфессий (мусульман, буддистов, индуистов, христиан и др.) в соответствии с нормами религиозных воззрений туристов.	2
7	7.1	Питание туристов на разных видах транспорта.	Организация питания на водном транспорте. Организация питания на автотранспорте, автотуризм.	2
	7.1	Питание туристов на разных видах транспорта.	Меню авиакомпаний.	2
8	8.1	Организация питания в туристском походе.	Составление меню и раскладка продуктов. Хранение продуктов в пути. Способы расфасовки продуктов, их преимущества и недостатки.	2
	8.1	Организация питания в туристском походе.	Возможность пополнения пищевых запасов в пути, в том числе охотой, рыбной ловлей, сбором дикорастущих растений, грибов. «Неприкосновенный запас»	2

			продуктов, карманное питание.	
--	--	--	-------------------------------	--

3.2.3. Лабораторные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)

3.3. Содержание материалов, выносимых на самостоятельное изучение

Модуль	Номер раздела	Содержание материалов, выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной деятельности	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	<p>История развития индустрии гостеприимства. Общее понятие сервиса и услуги. Составные элементы сферы услуг. Типы предприятий сервисного бизнеса. Термины, определения, классификация и характеристика услуг. Факторы, влияющие на развитие сервисного бизнеса. Роль и место организации питания в индустрии сервиса. Отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей». Общие положения. Информация об услугах. Порядок оказания услуг. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и</p>	Подготовка сообщений.	4

		общественная защита прав потребителей.		
2	2.1	Ассоциация рестораторов и отельеров РФ. Мишленовский сборник и другие премии в области ресторанного бизнеса.	Подготовка сообщений и докладов; подготовка электронных презентаций.	4
3	3.1	Классификация основных форм обслуживания туристов в сфере питания. Организация питания в индивидуальных и групповых турах. Два основных плана туристического питания. Понятие «план туристического питания». Характеристика континентального плана питания туристов. Характеристика европейского плана питания.	Подготовка сообщений. Подготовка к тесту №1.	8
4	4.1	Классификация предприятий питания по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг. Три основных класса предприятий питания (люкс, высший, первый).	Подготовка сообщений. Подготовка мультимедиа презентаций.	8
5	5.1	Банкеты. Питание спортсменов. Особенности организации питания делового туризма.	Подготовка сообщений. Выполнение практических заданий. Подготовка к тесту №2.	5
6	6.1	Изучение предприятий общественного питания городов РФ и стран, популярных у туристов из РФ.	Подготовка сообщений. Подготовка мультимедиа презентаций. Выполнение практических заданий. Написание реферата.	14
7	7.1	Требование и санитарный	Подготовка сообщений.	6

		контроль качества питания на транспорте.	Подготовка мультимедиа презентаций. Выполнение практических заданий.	
8	8.1	Опасность пищевых отравлений и отравлений. Съедобные и несъедобные грибы и ягоды.	Подготовка сообщений. Выполнение практических заданий. Подготовка к тесту №3.	8

4. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлен в приложении.

[Фонд оценочных средств](#)

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1. Основная литература

5.1.1. Печатные издания

1. Лях, О.А. Организация питания в индустрии туризма: учеб. пособие / О.А. Лях. – Чита: ЗабГУ, 2014. – 251 с.
2. Рыжова, Н.И. Индустрия гостиничных и ресторанных услуг: учеб. пособие / Н.И. Рыжова. – Чита: ЗабГУ, 2016. – 95 с.

5.1.2. Издания из ЭБС

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 396 с.
2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 349 с.

5.2. Дополнительная литература

5.2.1. Печатные издания

1. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Л.А. Радченко. – 6-е изд., перераб. и доп. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. – 18 с.
2. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учеб. пособие / А.В. Сорокина. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2021. – 304 с.

5.2.2. Издания из ЭБС

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2025.
2. Емелин, С. В. Организация туроператорских услуг : учебник для вузов / С. В. Емелин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 517 с.
3. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 531 с.
4. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с.
5. Безопасный отдых и туризм : учебник для вузов / ответственный редактор Г. М. Суворова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 192 с.
6. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 96 с.

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Название	Ссылка
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Электронно-библиотечная система «Лань»	http://www.lanbook.com .
Федерация рестораторов и отельеров России	https://frio.ru/

6. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения учебных занятий и для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по факультету
Учебные аудитории для проведения практических занятий	
Учебные аудитории для промежуточной	

аттестации	
Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закреплённой расписанием по кафедре
Учебные аудитории для текущей аттестации	

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Самостоятельная работа, как вид учебной работы, представляет собой способ организации познавательной деятельности студентов, предполагающий выполнение заданий в отсутствие преподавателя. Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы студентов могут быть:

- изучение основной, дополнительной литературы по дисциплине, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и их выборочное конспектирование;
- работа с конспектом лекций;
- подготовка докладов и сообщений;
- подготовка мультимедийной презентации;
- выполнение практических заданий;
- написание реферата.

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и семинарские занятия. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, даёт рекомендации на семинарское занятие и указания на самостоятельную работу.

К практическим занятиям студент должен подготовить / выполнить один или несколько видов заданий: доклад, сообщение, практическое задание, ситуационную задачу.

ДОКЛАД

Средством оценки ответов на практических занятиях является выступление с презентацией или устное сообщение (доклад).

Доклад – один из видов монологической речи, публичное, развёрнутое, официальное, сообщение по определённому вопросу.

Алгоритм подготовки доклада:

1. Определить тему и цель доклада.
2. Подобрать необходимый материал.
3. Составить план доклада.
4. Написать текст доклада (по необходимости).
5. Подготовить тезисы выступления.
6. Отрепетировать доклад в соответствии с критериями оценивания. Требования к работе:
 1. Строение доклада имеет три части: вступление, основную часть и заключение. Во вступлении указывается: тема доклада, дается краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема, и т. п. Основная часть должна иметь четкое логическое построение. В заключении обычно подводятся итоги, формулируются выводы
 2. Изложение материала должно быть связным, последовательным, эмоциональным, выразительным, доказательным, лишенным ненужных отступлений и повторов.
 3. Соблюдение регламента выступления. На выходе мы имеем составленный устный текст, представляющий собой публичное развернутое, глубокое изложение определенной темы.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЗАДАЧА

Практическая задача – это задание, ориентированное на применение (отработку) уже освоенных знаний, умений в ситуации внутри конкретного модуля дисциплины. При

выполнение практической задачи необходимо опираться на изученный материал и соответствующие нормативно-правовые акты.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Общие правила оформления презентаций Общие требования:

1. На слайдах должны быть только тезисы, ключевые фразы и графическая информация (рисунки, графики и т.п.) – они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, но не наоборот;

2. Количество слайдов должно быть не более 20;

3. При докладе рассчитывайте, что на один слайд должно уходить в среднем 1,5 минуты;

4. Не стоит заполнять слайд большим количеством информации. Наиболее важную информацию желательно помещать в центр слайда;

5. По желанию можно раздать слушателям бумажные копии презентации. Примерный порядок слайдов:

1 слайд – Титульный (организация, название работы, автор, руководитель, рецензент, дата);

2 слайд – Вводная часть (постановка проблемы, актуальность и новизна, на каких материалах базируется работа); слайд – Цели и задачи работы;

3 слайд – Методы, применяемые в работе; 5...n слайд – Основная часть;

n+1 слайд – Заключение (выводы);

n+2 слайд – Список основных использованных источников;

n+3 слайд – Спасибо за внимание! (подпись, возможно выражение благодарности тем, кто руководил, рецензировал и/или помогал в работе).

Правила шрифтового оформления:

1. Рекомендуется использовать шрифты с засечками (Georgia, Palatino, Times New Roman);

2. Размер шрифта: 24-54 пункта (заголовки), 18-36 пунктов (обычный текст);

3. Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы используются для смыслового выделения ключевой информации и заголовков;

4. Не рекомендуется использовать более 2-3 типов шрифта;

5. Основной текст должен быть отформатирован по ширине, на схемах – по центру
Правила выбора цветовой гаммы:

1. Цветовая гамма должна состоять не более чем из 2 цветов и выдержана во всей презентации. Основная цель – читаемость презентации;

2. Желателен одноцветный фон неярких пастельных тонов (например, светло-зеленый, светло-синий, бежевый, светло-оранжевый и светло-желтый);

3. Цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться, белый текст на черном фоне читается плохо);

4. Оформление презентации не должно отвлекать внимания от её содержания. Графическая информация:

1. Рисунки, фотографии, диаграммы должны быть наглядными и нести смысловую нагрузку, сопровождаться названиями;

2. Изображения (в формате jpg) лучше заранее обработать для уменьшения размера файла;

3. Размер одного графического объекта – не более 1/2 размера слайда;

4. Соотношение текст - изображения – 2/3 (текста меньше чем картинок). Анимация:

1. Анимация используется только в случае необходимости.

РЕФЕРАТ

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Прямое заимствование текста без указания источника в реферате не допускается.

Требования к оформлению реферата

Общий объём работы – 15-30 страниц печатного текста (с учётом титульного листа, содержания и списка литературы) на бумаге формата А4, на одной стороне листа.

Титульный лист оформляется по указанному образцу.

В тексте должны композиционно выделяться структурные части работы, отражающие суть исследования: введение, основная часть и заключение, а также заголовки и подзаголовки.

Реферат должен содержать:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть (разделы, части);
- выводы (заключительная часть);
- пронумерованный список использованной литературы (не менее 10-ти источников) с указанием автора, названия, места издания, издательства, года издания;
- приложения.

В начале реферата должно быть оглавление, в котором указываются номера страниц по отдельным главам.

Во введении следует отразить место рассматриваемого вопроса в естественнонаучной проблематике, его теоретическое и прикладное значение. (Обосновать выбор данной темы, коротко рассказать о том, почему именно она заинтересовала автора).

Основная часть должна излагаться в соответствии с планом, четко и последовательно, желательно своими словами. В тексте должны быть ссылки на использованную литературу. При дословном воспроизведении материала каждая цитата должна иметь ссылку на соответствующую позицию в списке использованной литературы с указанием номеров страниц, например [12, с. 56] или «В работе [11] рассмотрены...». Подразделы основной части необязательно начинать с новой страницы.

Основная научная часть реферата. Здесь в логической последовательности излагается материал по теме реферата. Эту главу целесообразно разбить на подпункты - (с указанием в оглавлении соответствующих страниц). В тексте на иллюстрации делаются ссылки, содержащие порядковые номера, под которыми иллюстрации помещены в реферате. Ссылки в тексте на номер рисунка, таблицы, страницы, главы пишут сокращенно и без значка, например: рис. 3, табл. 4, с. 34, гл. 2. Если указанные слова не сопровождаются порядковым номером, то их следует писать в тексте полностью, без сокращений, например «из рисунка видно, что...», «таблица показывает, что...» и т.д. Фотографии, рисунки, карты, схемы можно оформить в виде приложения к работе.

Все иллюстрации в реферате размещаются сразу после ссылки на нее в тексте, называются рисунками и обозначаются словом «Рис.». Каждый рисунок должен сопровождаться кратким названием. Название рисунка и его номер располагают под рисунком. После номера рисунка ставится точка. После пробела с заглавной буквы приводят его наименование, в конце которого точка не ставится.

Подрисуночная подпись набирается шрифтом того же начертания, что и текст, но на размер мельче, строго на формат иллюстрации, и ставится под ней. Слово Рис. и номер для большей различимости, т.к. они служат поисковыми знаками, также выделяют шрифтом, чаще курсивом. Последняя строка в подрисуночной подписи располагается по центру. В конце подписи никаких знаков препинания ставить не принято. Подрисуночная подпись не должна быть сгруппирована с самим рисунком.

Таблицы как вспомогательный материал набираются шрифтом на 2 размера мельче основного текста. Над таблицей размещаются нумерационный и тематический заголовки. Слово Таблица... набирается курсивом на 2 размера мельче основного шрифта, и

выравнивается по правому краю таблицы. Тематический заголовок таблицы набирается полужирным строчным шрифтом той же гарнитуры, что и основной текст, но на 2 размера меньше, и располагается, как правило, посередине. Таблицы должны быть закрыты тонкими (светлыми) линейками со всех сторон. Над продолжением таблицы нумерационный заголовок оформляется в виде слов

«Продолжение табл. ...» с последующим номером и выравнивается вправо (например, «Продолжение табл. 3»). Над окончанием таблицы нумерационный заголовок оформляется в виде слов

«Окончание табл.» (например, «Окончание табл. 3»).

Выводы (заключительная часть) должны содержать краткое обобщение рассмотренного материала, выделение наиболее достоверных и обоснованных положений и утверждений, а также наиболее проблемных, разработанных на уровне гипотез, важность рассмотренной проблемы с точки зрения практического приложения, мировоззрения, этики и т.п. В этой части автор подводит итог работы, делает краткий анализ и формулирует выводы.

В конце работы прилагается список использованных источников. Литературные источники следует располагать в алфавитном порядке, за исключением нормативных источников, которые располагаются вначале списка по важности. Источники оформляются согласно ГОСТ 7.1-2003.

Реферат выполняется на одной стороне белой писчей бумаги в книжном формате А4. Поля: верхнее – 2 см; нижнее – 2 см; левое – 3 см; правое – 1,5 см.

Основной размер шрифта – 14, для таблиц – 12 пт. Межстрочный интервал – 1,5.

Абзацный отступ первой строки – 1,25 см. Абзацные отступы и интервалы всего текста – 0 см.

Выравнивание текста – по ширине, заголовков – по центру без абзацного отступа.

Нумерация – внизу страницы справа. Титульный лист включается в нумерацию, но номер на нем не проставляется. Страницы должны быть пронумерованы сквозным порядком, не включая приложения (если они имеются).

Список литературы составляется в алфавитном порядке по авторам или названиям (если нет автора).

После цитаты, взятой из списка литературы, ставятся квадратные скобки, и в них указывается номер издания в списке литературы и соответствующие страницы.

Ссылки на таблицы, диаграммы, рисунки, приложения указываются в круглых скобках.

Все рисунки, таблицы, схемы и диаграммы оформляются 12 шрифтом через одинарный интервал.

Наименования структурных элементов прописными буквами, по центру, без точки (СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ).

Заголовки (названия глав и параграфов) следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Переносы в заголовках не допускаются. Расстояние между заголовком и текстом – 3 интервала, расстояние между заголовками раздела и подраздела – 2 интервала. Заголовки разделов печатаются шрифтом Times New Roman 14 пт, междустрочный интервал – одинарный. Заголовки подразделов и пунктов – 14 пт. Начертание текста заголовка делается с использованием стиля «жирный».

Содержание включают в общее количество листов документа. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы. Слово «Содержание» также должно быть напечатано шрифтом Times New Roman 14 пт, без абзацного отступа, выравнивание – по центру, точка в конце не ставится, междустрочный интервал – одинарный. Номера страниц должны быть выровнены по правой границе поля.

Заполнитель между названием наименования, включенного в содержание, и номером страницы – точка.

Тема реферата выбирается по первой букве фамилии студента. А 1 3 8 П 15 Ц 22

Б 2 И 9 Р 16 Ч 23

В 3 К 10 С 17 Ш 24

Г 4 Л 11 Т 18 Щ 25

Д 5 М 12 У 19 Э 26

Е 6 Н 13 Ф 20 Ю 27

Ж 7 О 14 Х 21 Я 28

Перечень тем рефератов

1. Инновации в организации питания в индустрии гостеприимства за рубежом и в России.
2. Знаменитые рестораны Москвы, Санкт-Петербурга и других городов России.
3. Размещение предприятий ОП в гостиничных комплексах.
4. Знаменитые рестораны Пекина, Шанхая, Гонконга и других городов Китая.
5. Знаменитые рестораны Рима, Милана, Флоренции, Неаполя и других городов Италии.
6. Знаменитые рестораны Парижа и других городов Франции.
7. Стиль жизни и вкус жизни. Парижские кафе.
8. Стиль жизни и вкус жизни. Греческая таверна.
9. Стиль жизни и вкус жизни. Английский паб.
10. Стиль жизни и вкус жизни. Немецкая пивная.
11. Бурятская кухня.
12. Рестораны и кафе японской кухни в Чите.
13. Китайская кухня в ресторанах и кафе Читы.
14. Предприятия питания г. Читы.
15. Знаменитые кулинары и кулинарные книги Франции.
16. Знаменитые кулинарные школы и конкурсы Франции.
17. История английской кухни. Знаменитые блюда английской кухни.
18. История итальянской кухни. Знаменитые блюда итальянской кухни.
19. Анализ организации обслуживания в предприятии ОП г. Читы (на конкретном примере).
20. История русской кухни. Знаменитые блюда русской кухни.
21. Французские вина.
22. Винная карта.
23. Приключения продуктов и блюд. Сыр.
24. Приключения продуктов и блюд. Сладости.
25. Приключения продуктов и блюд. Чай.
26. Приключения продуктов и блюд. Кофе.
27. Европейские музеи продуктов и напитков.
28. Русские напитки. Знаменитые русские спиртные напитки.

Разработчик/группа разработчиков:
Ольга Александровна Лях

Типовая программа утверждена

Согласована с выпускающей кафедрой
Заведующий кафедрой

_____ «___» _____ 20___ г.