

**МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**  
**«КРЫМСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРЫ, ИСКУССТВ И ТУРИЗМА»**  
**ФАКУЛЬТЕТ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**Кафедра туризма**

**УТВЕРЖДЕНО**  
на заседании Учебно-  
методического совета  
от «15» мая 2024 г.,  
протокол № 7

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  
**ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

**43.03.02 Туризм**

**Профиль**

**Технология и организация туроператорских и турагентских услуг**

**Квалификация**  
**Бакалавр**

**Форма обучения *очная/заочная***

**Симферополь, 2024**

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Технология организации деятельности предприятия питания разработана для обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 Туризм профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг».

Программа составлена в соответствии с Основной профессиональной образовательной программой, утвержденной Ученым советом ГБОУ ВО РК «КУКИИТ» от «29» мая 2024 г., протокол № 5, разработанной на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. №516. Зарегистрировано в Минюсте РФ 29.06.2017г. Регистрационный №47223.

Рабочая программа дисциплины разработана:  
старший преподаватель кафедры туризма

/Е. А. Тропина/

Рабочая программа дисциплины рассмотрена  
и одобрена на заседании кафедры туризма  
от «25» апреля 2024 г., протокол № 9  
Зав. кафедрой туризма

/Э. Э. Ибрагимов/

ПРЕДСТАВИТЕЛИ РАБОТОДАТЕЛЯ  
Согласовано:

ООО ТК «Спарта Крым»  
Заместитель директора



/К. А. Загуменная/

Рабочая программа согласована на заседании Учебно-методического совета Университета  
от «15» мая 2024 г., протокол № 7

Председатель  /Л.Ф. Ващенко/

Секретарь  /М.С. Юсупова/

## 1. Цели и задачи дисциплины

Рабочая программа дисциплины «Технология организации деятельности предприятия питания» является частью основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02. «Туризм», профиль подготовки «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг».

**Цель дисциплины:** подготовить специалиста предприятий индустрии туризма, обладающего знаниями в области технологии и организации услуг питания, особенностей функционирования различных типов предприятий питания, видов питания, предоставляемым туристам, методов и способов обслуживания потребителей, особенностей национальной кухни, религиозного питания, организации работы службы питания в гостиничных комплексах.

### **Задачи дисциплины:**

*Подготовить* специалистов, владеющих знаниями теоретических, практических и правовых основ функционирования предприятий питания;

*сформировать* мировоззрение, соответствующее закономерностям и принципам индустрии гостеприимства;

*приобщить* к изучению основных производственных и обслуживающих технологий индустрии питания;

*дать представление* об основных принципах организации и технологиях деятельности предприятий питания.

Общая трудоёмкость дисциплины для очной и заочной форм обучения составляет 4 зачётные единицы (далее – з. е.), 144 часа.

Для очной формы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.02. Туризм аудиторные занятия – 76 часов, самостоятельная работа – 32 часа, экзамен – 36 часов.

Для заочной формы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.02. Туризм аудиторные занятия – 22 часов, самостоятельная работа – 113 часов, экзамен – 9 часов.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Шифр компетенции	Знать	Уметь	Владеть
УК-8: способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	способы и особенности создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	методами создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
ПК-1: уметь реализовывать процесс управления персоналом предприятия, готовность к принятию	особенности процесса управления персоналом, принятия решений в сфере руководства	реализовывать навыки управления персоналом предприятия, осуществлять	методами управления персоналом предприятия, методами принятия

решений в сфере руководства деятельностью организации с учетом эффективного обоснования, при этом учитывать социальные направления государственной политики	деятельностью организации с учетом эффективного обоснования, социальные направления государственной политики	практические действия в сфере руководства деятельностью организации с учетом эффективного их обоснования, уметь учитывать социальные направления государственной политики в процессе принятия управленческих решений.	решений в сфере руководства деятельностью организации с учетом эффективного их обоснования, знаниями основных социальных направлений государственной политики.
---	--	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Код УБ ОПОП	Учебный блок
Б1	Дисциплины (модули)
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.ДВ.02.01	Технология организации деятельности предприятия питания

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

#### Для очной формы обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры							
			1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Аудиторные занятия (Ауд) (всего)</b>		76							<b>30</b>	
в том числе										
Лекции (Л)		36							36	
Практические занятия (Пр)		40							40	
<b>Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)</b>		32							32	
<b>Промежуточная аттестация</b>										
Зачёт (Зач)										
Экзамен (Экз)		36							36	
Курсовая работа (Кур)										
<b>Общая трудоемкость</b>	4 з. ед.	144							144	

#### Для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры							
			1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Аудиторные занятия (Ауд) (всего)</b>		20							<b>22</b>	
в том числе										
Лекции (Л)		10							10	
Практические занятия (Пр)		10							12	

<b>Самостоятельная работа студента (СРС) (всего)</b>		120								113	
<b>Промежуточная аттестация</b>											
Зачет (Зач)											
Экзамен (Экз)										9	
Курсовая работа (Кур)											
<b>Общая трудоёмкость</b>		4 з. ед.	144							144	

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов учебных занятий**

**5.1 Содержание разделов дисциплины, структурированное по темам**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование раздела дисциплины</b>	<b>Содержание дисциплины по темам</b>
1.	<b>Основы организации деятельности предприятий питания.</b>	<p><b>Тема 1. Современное состояние и перспективы развития сферы питания.</b>  Введение в дисциплину «Технология организации деятельности предприятий питания». Сущность общественного питания. Терминология и понятийный аппарат сферы общественного питания. Характерные черты сферы питания. Основные направления развития отрасли. Типология предприятий питания. Классификация предприятий питания. Особенности рынка услуг предприятий питания. Состояние и тенденции развития сферы питания в России. Особенности организации сферы питания в развитых странах.</p> <p><b>Тема 2. Регулирование деятельности предприятий питания.</b>  Виды услуг питания. Правила оказания услуг питания. Разрешительная процедура в сфере питания. Сертификация и лицензирование деятельности в области производства и оборота алкогольной продукции  Открытие предприятия общественного питания. Нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий сферы общественного питания.</p> <p><b>Тема 3. Основные технологии производства продукции предприятий общественного питания.</b>  Понятие и сущность технологий в сфере общественного питания. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса. Виды основных технологических процессов: гидромеханический, термический, механический, биохимический. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика. Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков</p>

		<p><b>Тема 4. Основные принципы организации рационального питания.</b></p> <p>Физиологические принципы построения пищевых рационов. Основные подходы к формированию рационов питания. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Учет возрастных особенностей. Современные школы питания и их характеристика. Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания. Организация питания в санаториях и профилакториях</p>
		<p><b>Тема 5. Основы организации работы предприятий питания.</b> Открытие предприятия общественного питания. Виды контроля и порядок его проведения. Управление качеством продукции в сфере питания деятельности предприятий питания. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню. Оформление меню. Организация работы бара. Винная карта. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий питания. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов.</p>
2.	Технологии организации обслуживания в сфере общественного питания	<p><b>Тема 6. Виды и типы обслуживания в сфере общественного питания.</b></p> <p>Формы, виды и методы обслуживания, их характеристика. Формы обслуживания на предприятиях общественного питания. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Организация банкетов. Виды банкетных мероприятий. Технология подготовки к банкету. Классификация и типизация предприятий питания. Вендинг. Кейтеринг. Организация бортового питания.</p> <p><b>Тема 7. Национальные и религиозные традиции питания. Кухни народов мира.</b></p> <p>Национальные особенности и традиции питания. Кухни народов мира. Традиционное и современное национальное кулинарное искусство в странах мира. Ассортимент пищевых продуктов и различные сочетания компонентов рецептур. Особенности системы питания, перечень традиционного продовольственного сырья, приемы и способы технологической обработки пищевых продуктов, применяемые в процессе приготовления полуфабрикатов и готовой к употреблению пищи в национальных кухнях народов мира; особенности применения классических и местных пряностей, пряных овощей, а также соусов, приправ для образования и улучшения вкусоароматических свойств различных блюд; специфика оформления и подачи национальных кушаний, изделий, напитков Краткая</p>

	<p>характеристика европейской, азиатской кухни. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания туристов.</p> <p>Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе. Учет религиозных традиций при организации питания туристов.</p> <p><b>Тема 8. Роль общественного питания в индустрии туризма и гостеприимства.</b></p> <p>Виды услуг питания в гостиничных предприятиях. Виды завтраков. Типы питания в отелях. Организация шведского стола. Организация бортового питания на воздушном, водном и железнодорожном транспорте. Организация досуга в предприятиях питания: шоу-программы, музыкальные программы, караоке и др. Организация анимационных программ и мастер-классов. Особенности туристического питания. Организация гастрономических туров. Организация дегустаций.</p> <p><b>Тема 9. Маркетинг услуг питания.</b></p> <p>Реклама и мероприятия по стимулированию сбыта в предприятиях общественного питания. Технологии продаж в зале ресторана. Продвижение при помощи Интернет. Интерьер и дизайн ресторана. Рекламная функция меню. Виды меню. Оформление меню. Консалтинг в сфере общественного питания.</p>
--	---

## 5.2 Разделы дисциплин с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов учебных занятий (очная форма обучения/заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов				
		очная форма/заочная форма				
		всего	в том числе			
			Лек	Пр	СРС	кон тро ль
1	<b>Раздел 1. Основы организации деятельности предприятий питания.</b>	<b>60/68</b>	<b>20/4</b>	<b>22/4</b>	<b>18/60</b>	
	Тема 1. Современное состояние и перспективы развития сферы питания	12/14	4/2	4/0	4/12	
	Тема 2. Регулирование деятельности предприятий питания.	12/12	4/0	4/0	4/12	
	Тема 3. Основы технологии производства продукции предприятий питания	14/16	4/2	6/0	4/14	
	Тема 4. Основные принципы организации рационального питания.	12/16	4/0	4/2	4/14	
	Тема 5. Основы организации работы предприятий питания.	10/10	4/0	4/2	2/8	
2	<b>Раздел 2. Технологии организации обслуживания в сфере общественного питания</b>	<b>48/67</b>	<b>16/6</b>	<b>18/8</b>	<b>14/53</b>	

	Тема 6. Виды и типы обслуживания в сфере общественного питания.	12/16	4/2	4/2	4/12	
	Тема 7. Национальные и религиозные традиции питания. Кухни народов мира.	14/18	4/2	6/2	4/14	
	Тема 8. Роль общественного питания в индустрии туризма и гостеприимства.	12/18	4/2	4/2	4/14	
	Тема 9. Маркетинг услуг питания.	10/15	4/0	4/2	2/13	
3	Промежуточная аттестация - экзамен	<b>36/9</b>				36/9
4	Итого часов	<b>144/144</b>	<b>36/10</b>	<b>40/12</b>	<b>32/113</b>	<b>36/4</b>

### 5.3. Содержание программы по темам и видам занятий

#### 5.3.1. Содержание программы по темам и видам занятий для очной формы обучения

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Виды учебных занятий и учебные вопросы
1	2	3	4
1.	<b>Современное состояние и перспективы развития сферы питания.</b>	Л-4 Пр.-4	<b>Лекция 1</b> 1. Введение в дисциплину «Технология организации деятельности предприятий питания» 2. Особенности рынка услуг предприятий питания. 3. Типология предприятий общественного питания. <b>Лекция 2.</b> 1. Эволюция индустрии питания. 2. Индустрия питания как часть индустрии гостеприимства. 3. Состояние и тенденции развития сферы питания в России. <b>Практическое занятие 1</b> Практическое задание. Составить профиль предприятия индустрии питания <b>Практическое занятие 2</b> Практическое задание. Составьте ассортиментный перечень для предприятия общественного питания.
2.	<b>Регулирование деятельности предприятий питания.</b>	Л-4 Пр.-4	<b>Лекция 3.</b> 1. Правила оказания услуг питания в РФ. 2. Разрешительная процедура в сфере питания. 3. Сертификация и лицензирование деятельности предприятий индустрии питания <b>Лекция 4.</b> 1. Стандартизация в сфере общественного питания. 2. Санитарные нормы и правила и их роль в сфере общественного питания. 3. Организационная структура и кадровый состав предприятий индустрии питания. <b>Практическое занятие 3.</b> Практическое задание. Составить план открытия объекта предприятия общественного питания. <b>Практическое занятие 4</b>

			Практическое задание. Сформировать организационную структуру предприятия питания, определить функции отделов
3.	<b>Основы технологии производства продукции предприятий питания</b>	Л-4  Пр.-6	<p><b>Лекция 5.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы технологии производства</li> <li>2. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания.</li> <li>3. Принципы производства кулинарной и кондитерской продукции.</li> </ol> <p><b>Лекция 6.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологии (способы) обработки продуктов.</li> <li>2. Характеристика способов тепловой обработки</li> <li>3. Требования к материально-техническому оснащению предприятий питания.</li> </ol> <p><b>Практическое занятие 5</b></p> <p>Практическое задание. Сформировать схему технологического процесса производства продукции на предприятии общественного питания.</p> <p><b>Практическое занятие 6</b></p> <p>Практическое задание. Заполните таблицу Основные технологии производства продукции общественного питания</p> <p><b>Практическое занятие 7</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Практическое задание. Составьте план материально-техническое оснащение предприятий питания. Выполнить тестовое задание.</li> </ol>
4.	<b>Основные принципы организации рационального питания.</b>	Л-4  Пр.-4	<p><b>Лекция 7</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные подходы к формированию рационов питания.</li> <li>2. Физиологические принципы построения пищевых рационов.</li> <li>3. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.</li> </ol> <p><b>Лекция 8</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные школы питания и их характеристика.</li> <li>2. Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания</li> <li>3. Организация питания в санаториях и профилакториях</li> </ol> <p><b>Практическое занятие 8</b></p> <p>Практическое задание. Рассчитать коэффициент физической активности</p> <p><b>Практическое занятие 9.</b></p> <p>Практическое задание. Составить пищевые рационы для сотрудников предприятия, прибывших на отдых</p>
5.	<b>Основы организации работы предприятий</b>	Л-4	<p><b>Лекция 9.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды услуг в предприятиях питания.</li> </ol>

	<b>питания.</b>	Пр.-4	<p>2. Общие требования к услугам общественного питания</p> <p>3. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания</p> <p><b>Лекция 10.</b></p> <p>1. Сущность и виды меню.</p> <p>2. Функции меню и принципы его составления.</p> <p>3. Карта напитков, принципы составления.</p> <p><b>Практическое занятие 10</b></p> <p>Практическое задание. Разработайте ассортимент дополнительных услуг для предприятий общественного питания.</p> <p><b>Практическое занятие 11</b></p> <p>Практическое задание. Составьте для реального или гипотетического предприятия общественного питания меню, винную и коктейльную карту.</p>
6	<b>Виды и типы обслуживания в сфере общественного питания</b>	Л-4 Пр.-4	<p><b>Лекция 11.</b></p> <p>1. Виды обслуживания в сфере общественного питания</p> <p>2. Порядок обслуживания официантами на предприятиях общественного питания</p> <p>3. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях питания.</p> <p><b>Лекция 12.</b></p> <p>1. Сущность и особенности выездного обслуживания (кейтеринга).</p> <p>2. Организация банкетных мероприятий.</p> <p>3. Особенности организации бортового обслуживания</p> <p><b>Практическое занятие 12</b></p> <p>Практическое задание. Составьте проект банкетного мероприятия для туристов в сфере MICE</p> <p><b>Практическое занятие 13.</b></p> <p>Практическое задание. Составьте проект проведения событийного кейтеринга для туристов</p>
7	<b>Национальные и религиозные традиции питания.</b>	Л-4 Пр.- 6	<p><b>Лекция 13.</b></p> <p>1. Национальные особенности и традиции питания.</p> <p>2. Факторы, влияющие на формирование различных кухонь мира.</p> <p>3. Исторические аспекты возникновения и развития кухни: кухня Древнего Египта, Древнегреческая кухня, Кухня Древнего Рима, Средневековая кухня.</p> <p><b>Лекция 14.</b></p> <p>1. Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе.</p> <p>2. Учет религиозных традиций при организации питания туристов.</p> <p>3. Современные тенденции в кулинарии.</p>

			<p><b>Практическое занятие 14.</b> Практическое задание. Составить презентацию-доклад по одной из кухонь народов мира по выбору обучающегося.</p> <p><b>Практическое занятие 15.</b> Практическое задание. Составить недельный рацион питания для туристов с учетом религиозных традиций</p> <p><b>Практическое занятие 16.</b> Практическое задание. Составить проект ресторана (национальной кухни, вегетарианской кухни и др.)</p>
8	<b>Роль общественного питания в индустрии туризма и гостеприимства</b>	Л-4 Пр.-4	<p><b>Лекция 15</b> 1. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях 2. Организация питания туристов. 3. Организация анимационных программ и мастер-классов.</p> <p><b>Лекция 16</b> 1. Сущность гастрономического туризма. 2. Виды гастрономических путешествий 3. Кулинарные и гастрономические туры: содержание и направления</p> <p><b>Практическое занятие 17</b> Практическое задание. Составить схему организации питания в курортном отеле категории 5*, расположенном на побережье</p> <p><b>Практическое занятие 18</b> Практическое задание. Составьте гастрономический тур по региону РФ или зарубежной стране.</p>
9.	<b>Маркетинг услуг питания.</b>	Л-4 Пр.-4	<p><b>Лекция 17.</b> 1. Реклама и мероприятия по стимулированию сбыта в предприятиях общественного питания. 2. Техники или приемы продаж в зале ресторана 3. Изучение спроса и проведение маркетинговых исследований в предприятиях питания.</p> <p><b>Лекция 18</b> 1. Сущность консалтинговых услуг. 2. Консалтинг в сфере общественного питания. 3. Виды ресторанного консалтинга.</p> <p><b>Практическое занятие 19.</b> Практическое задание. Разработать технологическую схему обслуживания официантами в ресторане.</p> <p><b>Практическое задание 20.</b> Практическое задание. Разработать концепцию нового ресторана в г. Симферополь.</p>
10	<b>ИТОГО</b>	Лекций – 36 часов. Практических занятий – 40 часов	

#### 5.4.2. Содержание программы по темам и видам занятий для заочной формы обучения

№ п/п	Тема	Кол- во часов	Виды учебных занятий и учебные вопросы
----------	------	---------------------	--

1	2	3	4
1.	<b>Современное состояние и перспективы развития сферы питания.</b>	Л-2	<b>Лекция 1</b> 1. Введение в дисциплину «Технология организации деятельности предприятий питания» 2. Особенности рынка услуг предприятий питания. 3. Типология предприятий общественного питания.
2.	<b>Основы технологии производства продукции предприятий питания</b>	Л-2	<b>Лекция 2.</b> 1. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. 2.Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика 3. Основы технологии производства.
4.	<b>Основные принципы организации рационального питания.</b>	Пр.- 2	<b>Практическое занятие 1</b> Практическое задание. Рассчитать коэффициент физической активности
5	<b>Основы организации работы предприятий питания.</b>	Пр.- 2	<b>Практическое занятие 2</b> Практическое задание. Составьте для реального или гипотетического предприятия общественного питания меню, винную и коктейльную карту.
6	<b>Виды и типы обслуживания в сфере общественного питания</b>	Л- 2  Пр.- 2	<b>Лекция 3.</b> 1. Виды обслуживания в сфере общественного питания 2. Порядок обслуживания официантами на предприятиях общественного питания 3. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях питания. <b>Практическое занятие 3.</b> Практическое задание. Составьте проект проведения событийного кейтеринга для туристов.
7	<b>Национальные и религиозные традиции питания.</b>	Л-2 Пр.-2	<b>Лекция 4</b> 1. Национальные особенности и традиции питания. 2. Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе. 3. Учет религиозных традиций при организации питания туристов. <b>Практическое занятие 4</b> Практическое задание. Составить презентацию-доклад по одной из кухонь народов мира по выбору обучающегося.

8	<b>Роль общественного питания в индустрии туризма и гостеприимства</b>	Л-2 Пр.-2	<b>Лекция 5</b> 1. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях 2. Организация питания туристов. 3. Организация анимационных программ и мастер-классов. 4. Организация гастрономических туров. <b>Практическое занятие 5</b> Практическое задание. Составить гастрономический тур по региону РФ или зарубежной стране.
9	<b>Маркетинг услуг питания.</b>	Пр.-2	<b>Практическое занятие 6.</b> Практическое задание. Разработать концепцию нового ресторана в г. Симферополь. Разработать технологическую схему обслуживания официантами в ресторане.
10	<b>ИТОГО</b>	Лекций – 10 часов. Практических занятий – 12 часов	

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине

### 6.1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (для обучающихся очной формы обучения)

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Вопросы для самостоятельного изучения	Форма контроля выполнения самост. работы
1.	<b>Современное состояние и перспективы развития сферы питания.</b>	6	1. Современные тенденции рынка услуг предприятий общественного питания. 2. Основные факторы, влияющие на развитие индустрии питания 3. История развития сферы питания в России. 4. Факторы, оказывающие влияние на сфер общественного питания в Крыму.	Проверка конспекта, опрос

2.	<b>Регулирование деятельности предприятий питания.</b>	6	<p>1. Содержание и особенности применения основных законодательных нормативных актов в сфере питания.</p> <p>2. Применение стандартов и технических регламентов в сфере питания.</p> <p>3. Лицензирование деятельности предприятий питания в области оборота алкогольной продукции</p> <p>4. Содержание и особенности применения основных нормативных актов</p>	Проверка конспекта, опрос
3.	<b>Основы технологии производства продукции предприятий питания</b>	6	<p>1. Основные технологические процессы в сфере производства продукции общественного питания.</p> <p>2. Характеристика основных стадий (этапов) технологического процесса.</p> <p>3. Способы и приемы технологической обработки сырья и полуфабрикатов.</p> <p>4. Виды продукции общественного питания.</p>	Проверка конспекта, опрос
4.	<b>Основные принципы организации рационального питания.</b>	6	<p>1. Принципы рационального питания</p> <p>2. Составление рациона питания для разных категорий потребителей.</p> <p>3. Особенности составления рациона питания в туристских походах и путешествиях.</p> <p>4. Диетология. Лечебные диеты (столы).</p>	Проверка конспекта, опрос
5.	<b>Основы организации работы предприятий питания.</b>	3	<p>1. Управление качеством продукции в сфере питания деятельности предприятий питания.</p> <p>2. Открытие и организация работы предприятия питания.</p> <p>3. Принципы составления меню и винной карты.</p> <p>4. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания.</p>	Проверка конспекта, опрос

6	<b>Виды и типы обслуживания в сфере общественного питания</b>	6	1. Типы обслуживания в обеденных залах. 2. Торговля через автоматы (вендинг). 3. Выездное обслуживание (кейтеринг). 4. 4.Квалификационные требования к персоналу предприятий питания.	Проверка конспекта, опрос
7	<b>Национальные и религиозные традиции питания.</b>	6	1. Кухни народов мира и факторы, влияющие на их формирование. 2. Эволюция развития некоторых национальных кухонь 3. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания туристов. 4. Религиозные традиции и требования в питании.	Проверка конспекта, опрос
8	<b>Роль общественного питания в индустрии туризма и гостеприимства</b>	6	1. Типы питания в отелях 2. Классификация гастрономических туров. 3. Организация бортового питания на воздушном, водном и железнодорожном транспорте. 4. Организация дегустаций. 5. Особенности проектирования гастрономических туров	Проверка конспекта, опрос
9.	<b>Маркетинг услуг питания.</b>	6	1. Особенности маркетинговых исследований в сфере общественного питания. 2. Изучение спроса и проведение маркетинговых исследований в предприятиях питания. 3. Сущность консалтинга в сфере общественного питания. 4. Рекламная функция меню.	Проверка конспекта, опрос
10	<b>ИТОГО</b>	36 часов		

## 6.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (для обучающихся заочной формы обучения)

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов	Вопросы для самостоятельного изучения	Форма контроля выполнения самост. работы
-------	-------------------	--------------	---------------------------------------	--

1	<b>Современное состояние и перспективы развития сферы питания.</b>	12	<p>1. Современные тенденции рынка услуг предприятий общественного питания.</p> <p>2. Основные факторы, влияющие на развитие индустрии питания</p> <p>3. История развития сферы питания в России.</p> <p>4. Факторы, оказывающие влияние на сфер общественного питания в Крыму.</p>	Проверка конспекта, опрос
2	<b>Регулирование деятельности предприятий питания.</b>	12	<p>1. Содержание и особенности применения основных законодательных нормативных актов в сфере питания.</p> <p>2. Применение стандартов и технических регламентов в сфере питания.</p> <p>3. Лицензирование деятельности предприятий питания в области оборота алкогольной продукции</p> <p>4. Содержание и особенности применения основных нормативных актов</p>	Проверка конспекта, опрос
3.	<b>Основы технологии производства продукции предприятий питания</b>	14	<p>1. Основные технологические процессы в сфере производства продукции общественного питания.</p> <p>2. Характеристика основных стадий (этапов) технологического процесса.</p> <p>3. Способы и приемы технологической обработки сырья и полуфабрикатов.</p> <p>4. Виды продукции общественного питания.</p>	Проверка конспекта, опрос
4.	<b>Основные принципы организации рационального питания.</b>	14	<p>1. Принципы рационального питания</p> <p>2. Составление рациона питания для разных категорий потребителей.</p> <p>3. Особенности составления рациона питания в туристских походах и путешествиях.</p> <p>4. Диетология. Лечебные диеты (столы).</p>	Проверка конспекта, опрос

5.	<b>Основы организации работы предприятий питания.</b>	8	<p>1. Управление качеством продукции в сфере питания деятельности предприятий питания.</p> <p>2. Открытие и организация работы предприятия питания.</p> <p>3. Принципы составления меню и винной карты.</p> <p>4. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания.</p>	Проверка конспекта, опрос
6	<b>Виды и типы обслуживания в сфере общественного питания</b>	12	<p>1. Типы обслуживания в обеденных залах.</p> <p>2. Торговля через автоматы (вендинг).</p> <p>3. Выездное обслуживание (кейтеринг).</p> <p>4. Квалификационные требования к персоналу предприятий питания.</p>	Проверка конспекта, опрос
7	<b>Национальные и религиозные традиции питания.</b>	14	<p>1. Кухни народов мира и факторы, влияющие на их формирование.</p> <p>2. Эволюция развития некоторых национальных кухонь</p> <p>3. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания туристов.</p> <p>4. Религиозные традиции и требования в питании.</p>	Проверка конспекта, опрос
8	<b>Роль общественного питания в индустрии туризма и гостеприимства</b>	14	<p>1. Типы питания в отелях</p> <p>2. Классификация гастрономических туров.</p> <p>3. Организация бортового питания на воздушном, водном и железнодорожном транспорте.</p> <p>4. Организация дегустаций.</p> <p>5. Особенности проектирования гастрономических туров</p>	Проверка конспекта, опрос
9.	<b>Маркетинг услуг питания.</b>	13	<p>1. Особенности маркетинговых исследований в сфере общественного питания.</p> <p>2. Изучение спроса и проведение маркетинговых исследований в предприятиях питания.</p> <p>3. Сущность консалтинга в сфере общественного питания.</p> <p>4. Рекламная функция меню.</p>	Проверка конспекта, опрос
10	<b>ИТОГО</b>	113 часов		

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология организации деятельности предприятия питания»**

**7.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств  
Для очной формы обучения  
7 семестр**

№ пп	Вид контроля и аттестации	№ и наименование блока (раздела) дисциплины	Оценочные средства			Количество баллов
			форма	Количество вопросов в задании	Количество о независим ых вариантов	
1	Рубежный контроль уровня усвоения обучающимися компетенций по темам 1-5	<b>Раздел 1. Основы организации деятельности предприятий питания.</b>	1.Выполнение заданий рубежного контроля.	2	20	до 10 (1 верный ответ – 5 баллов)
			2.Оценивание текущей успеваемости	1. Систематичность и активность работы на практических занятиях. 2. Выполнение заданий для самостоятельной работы.		до 10 баллов  до 10 баллов
2	Рубежный контроль уровня усвоения обучающимися компетенций по темам 6-9	<b>Раздел 2. Технологии организации обслуживания в сфере общественного питания</b>	1.Выполнение заданий рубежного контроля.	2	20	до 10 (1 верный ответ – 5 баллов)
			2.Оценивание текущей успеваемости	1. Систематичность и активность работы на практических занятиях. 2. Выполнение заданий для самостоятельной работы		до 10 баллов  до 10 баллов
3	Промежуточная аттестация (Экзамен)		Контрольные вопросы и задания для промежуточной аттестации (Экзамен)	2 контрольных вопроса и 1 практическое задание	30	40 ( 1 контрольный вопрос-10 баллов, 1 практическое задание-20 баллов)
4	Итого по результатам освоения обучающимися компетенций по темам 1-9					до 100 баллов

**Для заочной формы обучения**

**7 семестр**

№ пп	Вид контроля и аттестации	№ и наименование блока (раздела) дисциплины	Оценочные средства			Количество баллов
			форма	Количество вопросов в задании	Количество независим ых вариантов	

1	Контроль уровня освоения обучающимися компетенций по темам 6-9	<b>Раздел 1. Основы организации деятельности предприятий питания. Раздел 2. Технологии организации обслуживания в сфере общественного питания</b>	Вопросы контрольно-проверочного мероприятия (по каждому разделу – 20 вариантов).	20 (по разделу 1 – 20 вариантов, по разделу 2 – 20 вариантов)	20	до 20 (1 верный ответ – 5 баллов)
			2.Оценивание текущей успеваемости.	1. Систематичность и активность работы на практических занятиях. 2. Выполнение заданий для самостоятельной работы.		до 20 баллов до 20 баллов
2	Промежуточная аттестация (Экзамен)		Контрольные вопросы и задания для промежуточной аттестации (Экзамен)	2 контрольных вопроса и 1 практическое задание	30	40 ( 1 контрольный вопрос-10 баллов, 1 практическое задание-20 баллов)
3	Итого по результатам освоения обучающимися компетенций по темам 1-9					до 100 баллов

**Текущий контроль и его формы:** Текущий контроль проводится в ходе занятий с целью определения степени усвоения учебного материала, своевременного вскрытия недостатков в подготовке обучающихся и принятия, необходимых мер по совершенствованию методики преподавания дисциплины, организации работы обучающихся в ходе занятий и оказания им индивидуальной помощи.

Объектами текущего контроля знаний обучающихся являются:

- систематичность и активность работы на практических занятиях. При контроле систематичности и активности работы на практических занятиях могут оцениваться: уровень знаний, продемонстрированный в ответах и выступлениях; активность при обсуждении вопросов, вынесенных для рассмотрения, оценка практических заданий, составление конспекта занятий;
- выполнение заданий для самостоятельной работы. При контроле выполнения заданий для СРО могут оцениваться: самостоятельная обработка тем в целом или отдельных вопросов; выполнение практических заданий для самостоятельной работы, подготовка докладов и т.д.;

Текущий контроль осуществляется в ходе учебного процесса, опросах обучающихся, проверки результатов самостоятельной работы.

**Рубежный контроль (для заочной формы обучения – контроль уровня освоения обучающимися компетенций) и его формы:**

Для обучающихся очной формы обучения рубежный контроль проводится после изучения определенного раздела учебной дисциплины, объединяющего соответствующие темы. Форма рубежного контроля – анализ текущей успеваемости, ответы контрольные вопросы.

Для обучающихся заочной формы обучения контроль уровня освоения обучающимися компетенций проводится после изучения всех разделов учебной дисциплины, объединяющих соответствующие темы. Форма контроля – анализ текущей успеваемости, ответы контрольные вопросы.

### **Форма промежуточной аттестации (экзамен):**

Экзамен, который оформляется по результатам выполнения предусмотренных рабочей программой контрольных мероприятий. Экзамен проводится в письменной форме

Рубежный контроль (для заочной формы обучения – контроль уровня освоения обучающимися компетенций) и промежуточная аттестация проводятся с использованием балльно-рейтинговой технологии. Критерии оценивания, перечень контрольных точек, требования к их выполнению и таблица планирования результатов обучения в баллах представлены в документе «Фонд оценочных средств» по учебной дисциплине «Технология организации деятельности предприятия питания».

Этот фонд включает: контрольные вопросы и задания для проведения текущего, рубежных контролей и промежуточной аттестации, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

### **7.2. Примеры оценочных средств рубежного контроля уровня освоения обучающимися компетенций (для заочной формы обучения – контроль уровня освоения обучающимися компетенций) и промежуточной аттестации по дисциплине**

**Для рубежного контроля уровня освоения обучающимися компетенций (для заочной формы обучения – контроль уровня освоения обучающимися компетенций)**

1. Специализация предприятий питания, их преимущества.
2. Характеристика заготовочных предприятий.

### **Контрольные вопросы к текущему контролю знаний по учебной дисциплине «Технология организации деятельности предприятия питания» экзамену.**

1. Расскажите об особенностях рынка услуг предприятий питания.
2. Расскажите о типологии предприятий питания.
3. Перечислите виды услуг предприятий питания.
4. Расскажите о регулировании деятельности предприятий питания.
5. Расскажите о сертификации и лицензировании предприятий питания.
6. В чем заключается сущность рационального питания.
7. Перечислите требования безопасности услуг общественного питания.
8. Охарактеризуйте методы оценки качества услуг общественного питания
9. Расскажите о роли персонала в деятельности предприятий общественного питания.
10. Расскажите о классификации методах управления персоналом предприятий общественного питания.
11. Расскажите о методах принятия решений в сфере руководства деятельностью предприятий общественного питания с учётом эффективного их обоснования и знаниями основных социальных направлений государственной политики.
12. Расскажите о методах создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности на предприятиях общественного питания, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
13. Дайте определение меню и расскажите о его структуре.
14. Перечислите этапы технологического цикла производства продукции общественного питания
15. Перечислите принципы производства кулинарной и кондитерской продукции.
16. Расскажите о режиме питания и правилах здорового питания.
17. Раскройте сущность понятия рациональное питание и его характерные черты.
18. Охарактеризуйте типы предприятий питания по характеру производства.
19. Перечислите способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов.
20. Расскажите о роли меню в деятельности предприятий общественного питания.
21. Расскажите о принципах составления карты вин.

22. Расскажите об особенностях подбора, сервировки и хранения вин.
23. Расскажите о принципах составления коктейльной карты.
24. Расскажите о видах, методах и формах обслуживания в сфере общественного питания.
25. Расскажите о порядке обслуживания официантами на предприятиях (объектах) общественного питания
26. Расскажите об общих требованиях к методам и формам обслуживания на предприятиях (объектах) общественного питания
27. Расскажите о банкете как форме обслуживания в сфере общественного питания
28. Перечислите виды и формы банкетных мероприятий
29. В чем заключается технология организации банкетного мероприятия.
30. Расскажите о выездном обслуживании (кейтеринге).
31. Расскажите о технологиях и приёмах продаж в обеденном зале.
32. Расскажите об использовании анимационной составляющей в ресторанном сервисе.
33. Перечислите требования к продовольственному снабжению предприятий общественного питания.
34. Расскажите о национальной кухне как части культурного самовыражения народа.
35. Перечислите факторы формирования различных кухонь мира.
36. Дайте характеристику национальной кухни (по выбору обучающегося)
37. Охарактеризуйте исторические аспекты возникновения и развития кухни: кухня Древнего Египта, Древнегреческая кухня, Кухня Древнего Рима, Средневековая кухня.
38. В чем заключаются традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе?
39. Какие религиозных традиций необходимо учитывать при организации питания туристов?
40. Назовите современные тенденции в кулинарии.
41. Расскажите об организации продаж и мероприятий по сбыту в ресторане.
42. Какие техники (приемы) продаж в зале ресторана существуют?
43. Какие существуют методы увеличения продаж?
44. Раскройте понятие консалтинга и консалтинговых услуг.
45. Охарактеризуйте современное состояние и перспективы развития рынка консалтинговых услуг
46. Раскройте сущность и виды консалтинга на рынке услуг общественного питания.
47. Перечислите требования к организации питания туристов в походе.
48. Перечислите типы питания в международной практике.
49. Расскажите об особенностях организации лечебного питания в санаторно-курортных комплексах.
50. Расскажите об организации и технологии бортового питания.
51. Расскажите об особенностях организации питания в детских учреждениях оздоровления и отдыха.
52. Расскажите о кулинарных и гастрономических турах.
53. Эволюция гастрономического туризма. Виды гастрономических путешествий
54. Международные и национальные организации кулинарного и гастрономического туризма
55. Кулинарные и гастрономические туры: содержание и направления
56. Влияние гастрономического бренда на формирование бренда туристского региона
57. Гастрономические фестивали: международный и отечественный опыт.
58. Расскажите об анимационной составляющей в ресторанном сервисе.

59. Охарактеризуйте требования к продовольственному снабжению предприятий общественного питания.
60. Назовите источники снабжения предприятий питания.

**Практические задания для промежуточной аттестации (экзамен) и оценки уровня освоения обучающимся компетенций по учебной дисциплине для очной формы обучения**

1. Составить гастрономический тур по региону РФ или зарубежной стране (по выбору) по следующему плану:

- 1) название тура, его структура и специфика;
- 2) предполагаемая целевая аудитория; программа тура (не менее 3 дней).

Укажите планируемую стоимость тура, сделайте выводы.

2. Разработать технологическую схему (последовательный алгоритм действий) официанта в **семейном кафе** при обслуживании следующих категорий гостей:

- 1) семьи с детьми,
- 2) пары,
- 3) компании,
- 4) одного посетителя.

Технологическая схема должна включать правила, «фразы-клише» (речевые скрипты), приемы продаж. Можно использовать графические изображения (схемы, рисунки).

3. Дайте краткую характеристику одной из национальных мировых кухонь, укажите факторы, повлиявшие на ее формирование, расскажите о ее специфике (технологии приготовления пищи, традиции, кухонная утварь, влияние религии). Сделайте выводы.

4. Составьте проект событийного кейтеринга для туристов по плану:

- тематика мероприятия,
- место проведения,
- формат и сценарий,
- меню и количество гостей.

Сделайте выводы.

5. Составить проект ресторана (национальной кухни, вегетарианской кухни и др.) по плану:

- Специализация;
- Месторасположение;
- Дизайн и интерьер обеденного зала;
- Расстановка столов и количество мест;
- Тематическая анимационная программа.

Сделать выводы.

6. Подготовить план-проект банкетного мероприятия (банкет с частичным обслуживанием официантами), посвященное празднованию нового года (продолжительность, особенности организации, проведения и обслуживания, схемы размещения столов, виды сервировок, примерное меню).

7. Подготовить план-проект банкетного мероприятия (свадебный банкет) (продолжительность, особенности организации, проведения и обслуживания, схемы размещения столов, виды сервировок, примерное меню).

8. Подготовить план-проект банкетного корпоративного комбинированного мероприятия (продолжительность, особенности организации, проведения и обслуживания, схемы размещения столов, виды сервировок, примерное меню, анимационные мероприятия).

9. Составить должностную инструкцию шеф-повара (обязанности, требования к знаниям, умениям и профессиональной компетенции, ответственность).

10. Составить должностную инструкцию су-шефа (обязанности, требования к знаниям, умениям и профессиональной компетенции, ответственность).

11. Составить должностную инструкцию официанта (обязанности, требования к знаниям, умениям и профессиональной компетенции, ответственность).

12. Составить должностную инструкцию метрдотеля (администратора) (обязанности, требования к знаниям, умениям и профессиональной компетенции, ответственность).

13. Составить должностную инструкцию сомелье (обязанности, требования к знаниям, умениям и профессиональной компетенции, ответственность).

14. Составить профиль предприятия питания (семейный ресторан).

- Название, месторасположение, специализация.
- Количество мест.
- Количество персонала
- Величина «среднего чека»
- Дополнительные услуги.
- Оборот (в неделю, месяц, год).

15. Разработать меню и карту напитков, отвечающую специализации определённого ресторана на выбор обучающегося (высокой кухни, этнического, семейного, вегетарианского и др.).

16. Составить профиль предприятия питания (кафе).

- Название, месторасположение, специализация.
- Количество мест.
- Количество персонала
- Величина «среднего чека»
- Дополнительные услуги.
- Оборот (в неделю, месяц, год).

17. Разработайте ассортимент дополнительных услуг для предприятий общественного питания. Опишите технологию их предоставления, учитывая необходимое материально-техническое и кадровое обеспечение.

18. Подготовить план-проект банкета-фуршета посвящённое юбилею туристской фирмы (продолжительность, особенности организации, проведения и обслуживания, схемы размещения столов, виды сервировок, примерное меню).

19. Подготовить план снабжения семейного ресторана на неделю (инвентарь, продукты питания длительного срока хранения, напитки и др.). Составьте список поставщиков.

20. Подготовить план снабжения пиццерии на месяц (инвентарь, продукты питания длительного срока хранения, напитки и др.). Составьте список поставщиков.

21. Практическое задание. Подготовить план акционных мероприятий для семейного ресторана на определенный месяц (по выбору). Составьте список информационных каналов для продвижения данных мероприятий.

22. Практическое задание. Подготовить план маркетинговых мероприятий для пиццерии на конкретный месяц (по выбору студента). Определите информационные каналы для продвижения данных мероприятий.

23. Подготовить план анимационных мероприятий для семейного ресторана на конкретный месяц (по выбору студента). Определите информационные каналы для продвижения данных мероприятий.

24. Необходимо разработать концепцию будущего предприятия питания, включающую тип и специализацию будущего предприятия питания (формат); оценку местоположения помещения, количество мест, пропускную способность, составление портрета потенциального посетителя и анализ его ресторанных предпочтений, разработку названия (нейминг). Описать ценовую политику и сделать выводы.

25. Разработайте ассортимент дополнительных услуг для предприятий общественного питания. Опишите технологию их предоставления, учитывая необходимое материально-техническое и кадровое обеспечение

26. Составить должностную инструкцию бармена (обязанности, требования к знаниям, умениям и профессиональной компетенции, ответственность).

27. Практическое задание. Подготовить план снабжения семейного ресторана на неделю (инвентарь, продукты питания длительного срока хранения, напитки и др.). Составьте список поставщиков.

28. Разработать технологическую схему (последовательный алгоритм действий) официанта в пиццерии при обслуживании следующих категорий гостей:

- семьи с детьми,
- пары,
- компании,
- одного посетителя.

Технологическая схема должна включать правила, «фразы-клише» (речевые скрипты), приемы продаж. Можно использовать графические изображения (схемы, рисунки).

29. Подготовить план анимационных мероприятий для семейного ресторана на конкретный месяц (по выбору студента). Определите информационные каналы для продвижения данных мероприятий.

30. Составить профиль предприятия питания быстрого обслуживания:

1. Название, месторасположение, специализация.
2. Количество мест.
3. Количество персонала
4. Величина «среднего чека»

## 5. Дополнительные услуги.

Для промежуточной аттестации:

### Контрольные вопросы:

1. Расскажите об особенностях рынка услуг предприятий питания.
2. Расскажите о классификации методах управления персоналом предприятий общественного питания.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена для очной формы обучения и заочной формы обучения. Экзамен проводится в письменной форме, в виде ответов на контрольные вопросы и выполнения практического задания, вопросов в билете – 2 и одно практическое задание.

Оценка знаний обучающихся осуществляется в баллах в комплексной форме с учётом:

- Оценки по итогам текущего контроля и рубежных контролей (до 60 баллов);
- Оценки итоговых знаний в ходе экзамен (до 40 баллов).

### Оrientировочное распределение максимальных баллов по видам отчётности

№	Виды отчётности	Баллы
1	Работа на практических занятиях	до 20
2	Выполнение самостоятельной работы	до 20
3	Выполнение заданий рубежных контролей (контроля уровня освоения обучающимися компетенций для заочной формы обучения)	до 20 для очной формы обучения (до 10 за 1 рубежный контроль), до 30 в целом – для заочной формы обучения.
4	Результаты промежуточной аттестации	20 - 40
5	Итого	60-100

Экзамен проводится по 40 бальной шкале. Для положительной оценки минимальная сумма баллов – 20, максимальная – 40.

Для положительной оценки минимальная сумма баллов по итогам текущего и рубежного контролей – 40, максимальная – 60.

На основании окончательно набранных баллов – количества баллов, набранных в результате текущего и рубежных контролей (контроля уровня освоения обучающимися компетенций), и количества баллов, полученных обучающимся в результате промежуточной аттестации (экзамена/зачета с оценкой), выставляются следующие оценки: «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

При этом действует следующая итоговая шкала:

- менее 60 баллов – незачтено (оценка «неудовлетворительно»);
- от 60 до 73 баллов – зачтено (оценка «удовлетворительно»);
- от 74 до 89 баллов – зачтено (оценка «хорошо»);
- от 90 до 100 баллов – зачтено (оценка «отлично»).

## 7.3. Критерии оценок знаний по дисциплине

### «Отлично»

Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. Обучающийся полностью усвоил программный материал. Глубоко знает и самостоятельно излагает содержание вопросов, а также знает основную и дополнительную литературу по теме. Ответ построен

на уровне самостоятельного мышления, знания вопроса и всей темы. Материал излагается логически последовательно и полно, с элементами творческого мышления. Умеет самостоятельно делать общие выводы.

**«Хорошо»**

Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. Обучающийся проявил твердое знание программного материала и самостоятельность мышления. Показал знание предусмотренной программой литературы. Продемонстрировал умение применять свои знания к анализу современной действительности. Показал умение выделить главное, делать выводы и обобщения. Возможны пробелы в усвоении второстепенных вопросов.

**«Удовлетворительно»**

Теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному. Обучающийся усвоил лишь основную часть программного материала, в общем знаком с рекомендованной литературой. Ответ студента строится на уровне репродуктивного мышления с нарушением логики изложения материала. Испытывает значительные затруднения в применении знаний к анализу современной действительности. Обучающийся не умеет ответить на дополнительные вопросы, связанные с материалом ответа.

**«Неудовлетворительно»**

Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено. Обучающийся не знает основного содержания рекомендованной литературы, допускает существенные ошибки в освещении поставленных вопросов. Не может увязывать материал с современностью.

**7.4. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков.**

***Тематика докладов***

Организация малых предприятий общественного питания.

2. Проектирование организационной деятельности предприятий питания
3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.
4. Франчайзинг: сущность, опыт организации в общественном питании.
5. Инновации на предприятиях общественного питания: отечественный и зарубежный опыт.
6. Мировой опыт организации предприятий общественного питания, и его адаптация к условиям реформ РФ.
7. Национальные традиции и их использование в организации предприятий общественного питания (мировой опыт и стран СНГ).
8. Основные направления специализации предприятий общественного питания.
9. Концепция индустриализации производства продукции общественного питания.
10. Организация инвестиционных проектов на предприятиях общественного питания.
11. Консалтинг предприятий общественного питания: практика антикризисного функционирования.
12. Реинжиниринг бизнес-процессов на предприятиях общественного питания: российский и зарубежный опыт.

13. Лизинг и его организация в предприятиях общественного питания.
14. Логистические подходы в деятельности предприятий общественного питания.
15. Организация системы товароснабжения предприятий общественного питания в рыночных условиях.
16. Организация материально-технического обеспечения предприятий общественного питания.
17. Организация складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания.
18. Организация производственного процесса в предприятиях общественного питания.
19. Оперативно-производственное планирование: виды, методы, задачи.
20. Организация и нормирование труда на предприятиях общественного питания.
21. Организация рекламной деятельности на предприятиях общественного питания.
22. Организация санитарной службы на предприятиях общественного питания.
23. Организация контроля качества кулинарной продукции.
24. Организация питания и обслуживания учащихся в общеобразовательных школах.
25. Организация питания и обслуживания студентов при вузах.
26. Организация питания и обслуживания учащихся средних профессиональных технических училищ.
27. Особенности организации вегетарианских столовых.
28. Организация питания и обслуживания пассажиров воздушного и морского транспорта.
29. Организация питания и обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
30. Организация общественного питания в гостиничном комплексе.
31. Организация предприятий быстрого обслуживания.
32. Организация работы баров.
33. Организация питания и обслуживания рабочих и служащих производственных предприятий.
34. Организация продвижения продукта предприятий общественного питания.
35. Применение компьютерных технологий в организации производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания.
36. Особенности организации питания и обслуживания туристов.
37. Организация системы обслуживания в предприятиях общественного питания.
38. Организация обслуживания гостей в ресторанах.
39. Формирование и стимулирование спроса в предприятиях общественного питания.
40. Услуги предприятий общественного питания: безопасность, качество.

**7.5. Контрольные вопросы для рубежных контролей, контрольные вопросы и контрольные практические задания определены в Фонде оценочных средств по учебной дисциплине «Технологии организации деятельности предприятия питания».**

**8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

**Нормативно-правовые акты**

1. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 N 132-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).
2. Закон Республики Крым от 14.08.2014 № 51-ЗРК «О туристской деятельности в Республике Крым».
1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 30524-2013 Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31985-2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения.
5. ГОСТ Р 56747-2015 Национальный стандарт РФ Организация и технология бортового питания. Требования
6. ГОСТ Р 54599-2011 Национальный стандарт РФ Услуги средств размещения Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха.
7. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения
8. ГОСТ Р 55051-2012 Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
10. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

#### **Основная литература:**

1. Мантрова, А. В. Технология и организация питания : учебное пособие / А. В. Мантрова. — Москва : РУТ (МИИТ), 2019. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175752>
2. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159933>
3. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова ; под редакцией Е. С. Попова. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 221 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/254489>

#### **Дополнительная литература**

1. Борисова, А. В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование. Каталог : учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 353 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92228.html>
2. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/55904.html>
3. Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 10103 «Социально-культурный сервис и туризм», 10102 «Туризм» / Уокер Р. Джон ; пер. В. Н. Егорова. — 4-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 735 с. <http://www.iprbookshop.ru/81747.html>

4. Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000 / Уокер Р. Джон ; перевод В. Н. Егорова. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 879 с. — ISBN 5-238-00990-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81605.html>
5. Кацерикова Н. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. — 332 с. <http://www.iprbookshop.ru/14389.html>
6. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40867.html>
7. Кустова, И. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : конспект лекций / И. А. Кустова. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 122 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90668.htm>
8. Кухня народов Кавказа : практикум / составители В. В. Марченко [и др.]. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 171 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/66077.html>
9. Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе. Часть 1: учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 101 с. <http://www.iprbookshop.ru/61266.html>
10. Омаров Р. С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, АГРУС, 2014. — 80 с. — ISBN 978-5-9596-0991-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/47331.html>
11. Пасько О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина; под ред. Д. П. Маевский. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>
12. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 453 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html>
13. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. — М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с. <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>
14. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания : учебно-методическое пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 140 с. — ISBN 978-5-7782-3437-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91460.html>

15. Шпырня О. В. Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки бакалавриата «Туризм» и «Гостиничное дело» / О. В. Шпырня. — Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 119 с. — ISBN 978-5-93926-323-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/78034.html>

### **Интернет-ресурсы**

- Университетская электронная библиотека In Folio <http://infofolio.asf.ru/index.asp>
- Библиотека гуманитарных наук – <http://www.gumer.info/>
- Электронно-библиотечная система издательства «Лань» - <http://e.lanbook.com>
- Электронно-библиотечная система "ЭБС IPRBooks" – <http://www.iprbookshop.ru>
- Библиотека учебной и научной литературы. Русский Гуманитарный Интернет Университет – [WWW.I:U.RU](http://WWW.I:U.RU)

### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Во время проведения вводного занятия по учебной дисциплине «Технология организации деятельности предприятия питания» преподаватель обязан ознакомить обучающихся:

- с темами лекций и методикой их конспектирования;
- планами практических занятий и методикой их проведения;
- с вопросами для самостоятельной работы и контроле за их изучением;
- с вопросами и критериями сдачи зачета.

Перед проведением очередного практического занятия обучающийся обязан:

- отработать в конспекте все вопросы к данному занятию в объеме, обеспечивающем четкие, ясные и конкретные (с примерами) ответы;
- отработать (конспективно) по данной теме вопросы, изучаемые самостоятельно.

Для выполнения поставленных задач обучающийся:

- осуществляет подбор необходимой учебной, научной, учебно-методической литературы и первоисточников (даётся в программе дисциплины или на очередном занятии);
- прочитывает отобранную литературу по каждому вопросу, а затем составляет конспект или тезисы ответа.

#### **Условиями для успешной самостоятельной работы являются:**

1. Целеустремлённость и сознательная активность:

а) осознанная постановка цели, конкретизация своих задач на самостоятельную работу,

б) выбор способа действий, средств,

в) волевые усилия,

г) анализ сделанного, постановка новых задач.

2. Систематичность и планомерность.

Формы и методы изучения и конспектирования литературы

В работе над литературой можно выделить 3 этапа:

1. Ознакомительный, в ходе которого обучающийся знакомится с каталогом библиотеки, делает выборку к теме, ищет литературу в библиотеке (учебники, учебные пособия, первоисточники и т.д.)

2. Этап чтения литературы.

К чтению есть определённые требования:

1) систематичность чтения, т.е. читать не от раза к разу, а ежедневно, желательно с записями в тетрадях и со своими итоговыми выводами (резюме).

2) Осмысленность чтения, т.е. надо овладевать понятийным аппаратом.

3. Этап ведение рабочих записей.

а) необходимо вести конспект прочитанного материала, выполнять задания в рабочей тетради для самостоятельной работы, в которых делать выписки к определенным темам;

б) основными формами записей прочитанного материала могут быть: план, тезисы, конспект.

**I. Составление плана прочитанного.** Запись в форме плана означает перечисление главных вопросов. В результате получается как бы сжатая схема изучаемого материала. Несколько иначе выглядит развёрнутый план. Его назначение не только зафиксировать главное в тексте, но и дать необходимое обоснование этой мысли, (цифровые данные, интересные выражения, факты). Причём вопросы плана можно изложить и своими словами и словами автора.

**II.** Весьма ценным видом записи при чтении являются тезисы. (Основные положения, утверждения от греческого «Teas» – утверждаю). Тезисы составляют промежуточное положение между планом и конспектом. В них кратко даётся основное содержание книги. Перед тем, как записывать тезисы, прочитанный текст разделяют на небольшие части – разделы, параграфы или же абзацы в соответствии с планом и затем формулируют сущность прочитанного своими словами, как бы отвечая на вопрос: что именно здесь утверждает, защищает автор. Тезисы позволяют в краткой форме записать обобщение и выводы о прочитанном. Тезисы называются простыми, если выписанные мысли ничем не подтверждаются и сложными, если они подкрепляются доводами, аргументами. Следовательно, при составлении тезисов необходимо глубоко продумать, понять содержание книги, статьи, и т.п., уметь выделить основные положения и кратко их сформулировать.

**III.** Составление конспекта прочитанного – это наиболее сложный и содержательный метод записывания при работе с книгой, потому что он объединяет в себе все виды записи и вместе с тем представляет собой нечто более цельное и своеобразное. Конспект книги (от лат. «коспектус» – обзор) – это краткое, последовательное изложение основного содержания книги, лекции, записанное в последовательной форме, и освобождённое от повторений и т. д. В тоже время в конспекте следует привести, помимо основных мыслей автора, выписки и цитаты, подтверждающие основные положения и выводы, вытекающие из книги. Некоторым, начинающим работать с книгой, кажется, что на конспектирование уходит много времени. Однако нужно понять, что творческие записи в виде конспекта экономят время, способствуют глубокому изучению материала. Требуемое для конспектирования время будет неуклонно уменьшаться по мере приобретения навыков чтения и краткого изложения прочитанного.

Ценность конспекта повышается, когда в нем содержится не только краткий пересказ произведения, но и собственные мысли, когда конспект является плодом раздумий его составителя (желательно делать выход на современность).

#### **Методика записей:**

- Записывать следует самое главное и по возможности наиболее кратко (запись должна быть сжата и лаконична).

- Начинать запись надо с тщательно проверенных библиографических данных: фамилия и инициалы авторов; название книги или статьи (полное); место и год издания; издательство и т. д.; номера журнала или выпуска; краткий исторический очерк времени написания книги и т. д.

- В тетрадях рекомендуется оставлять широкие поля для последующих вставок, дополнений, записей своих мыслей.

- Записи должны делаться только после окончания чтения источника.

**Интерактивные формы обучения.** Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью и задачами программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, а также требованиями ФГОС с учетом специфики ОПОП.

К методам интерактивного обучения относятся те, которые способствуют вовлечению обучающихся в активный процесс получения и переработки знаний, например: «мозговой штурм», тренинги, решение ситуационных задач и т.п.

К интерактивным методам относятся также презентации с использованием различных вспомогательных средств: интерактивной доски, раздаточных материалов, видеофильмов, слайдов, мультимедийной техники и т.п.

**Преподавание и изучение дисциплины предполагает использование следующих видов образовательных технологий:**

1. *Информационные образовательные технологии* – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам (теоретически к неограниченному объему и скорости доступа), увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний обучающихся.

2. *Работа в команде* – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

3. *Case-study* – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.

4. *Игра* – ролевая имитация обучающимся реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.

5. *Проблемное обучение* – стимулирование обучающегося к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

6. *Контекстное обучение* – мотивация обучающегося к освоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

7. *Обучение на основе опыта* – активизация познавательной деятельности обучающегося за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.

8. *Междисциплинарное обучение* – использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте решаемой задачи.

9. *Опережающая самостоятельная работа* – изучение обучающимся нового материала до его изучения в ходе аудиторных занятий.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины представлены также в Методических рекомендациях по проведению практических занятий по дисциплине «Технология организации деятельности предприятий питания» и в Методических рекомендациях по самостоятельной работе по дисциплине «Технология организации деятельности предприятия питания».

## **10. Материально-техническое обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

При освоении дисциплины используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

#### **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая список программного обеспечения и информационных справочных систем**

Список программного обеспечения

##### **Лицензионное программное обеспечение:**

1. Microsoft Windows 10
2. Microsoft Office 2010 (Word, Excel, PowerPoint)
3. Access 2013 Acdbc

##### **Свободно-распространяемое или бесплатное программное обеспечение**

1. Microsoft Security Essentials
2. 7-Zip
3. Notepad++
4. Adobe Acrobat Reader
5. WinDjView
6. Libreoffice (Writer, Calc, Impress, Draw, Math, Base)
7. Scribus
8. Moodle.

##### **Справочные системы**

1. Справочно-правовая система «ГАРАНТ»
2. Система проверки на заимствования «ВКР-ВУЗ»
3. Культура. РФ. Портал культурного наследия
4. Культура России. Информационный портал

##### **Электронно-библиотечные системы:**

- Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
- Электронно-библиотечная система «ЭБС IPRsmart» <http://www.iprbookshop.ru>

#### **9. Материально-техническая база, рекомендуемая для адаптации электронных и печатных образовательных ресурсов для обучающихся из числа инвалидов**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения занятий по дисциплине устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении формы проведения занятий с обучающимся-инвалидом образовательная организация должна учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений жизнедеятельности.