

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

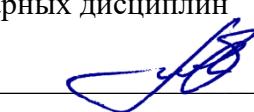
Дата подписания: 18.12.2025 17:08:14

Уникальный программный ключ:

e4e919f04dc8026246375c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

Автономная некоммерческая организация  
высшего образования  
«Институт непрерывного образования»

Рассмотрено  
на заседании кафедры естественнонаучных  
и общегуманитарных дисциплин  
Зав. кафедрой



Трубицын А.С.

3 ноября 2025 г.\*



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор АНО ВО «ИНО»

Цветлюк Л.С.

3 ноября 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Международные предприятия общественного питания  
для направления подготовки  
**43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль):**  
**«Ресторанный бизнес»**

Уровень бакалавриата

Квалификация выпускника  
Бакалавр

Москва, 2025 г.

## **1. Цели и задачи дисциплины**

**Цель дисциплины:** формирование у студентов знаний в области работы производства международных систем питания.

**Задачи дисциплины:** выявление специфики разработки проекта предприятия общественного питания, умение обоснованно внедрять системы питания в профессиональную деятельность, находить возможности для взаимодействия международных систем питания в туристскую инфраструктуру.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Международные предприятия общественного питания» включена в часть, формируемую участниками образовательных отношений ФГОС ВО 3++, в учебном плане отнесена к Дисциплинам (модулям) по выбору 3 (ДВ.3), на дисциплину отводится 3 зачетные единицы.

Студент, приступающий к изучению дисциплины, должен:

- знать классификацию предприятий общественного питания, особенности работы международных предприятий общественного питания; организацию технологического процесса на предприятиях общественного питания; формы и методы обслуживания; основные нормативно-правовые документы предприятия.
- уметь: внедрять предприятия международной системы питания в свою профессиональную деятельность; разрабатывать туристский продукт с учетом инфраструктуру предприятий международной системы питания.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<i>Код компетенции, содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО</i>	<i>Индикатор достижения компетенции</i>	<i>Результаты обучения по дисциплине (модулю)</i>
ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.	Знает:  способы организации обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, с соблюдением норм профессиональной этики делового общения по отношению к туристам и коллегам
	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной	Умеет:  организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя

	сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.	инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, с соблюдением норм профессиональной этики делового общения по отношению к туристам и коллегам
	ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.	Владеет:  навыками организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, а также умением профессионально работать с клиентами и коллегами

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	28			28	
В том числе:					
Лекции	14			14	
Практические занятия (ПЗ)	14			14	
Семинары (С)					
Индивидуальные занятия (ИЗ)					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	80			80	
В том числе:					
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Контрольная работа ( реферат)					
Вид промежуточной аттестации ( <u>зачет</u> )					
<b>Общая трудоемкость: 108 часов, 3 з.ед.</b>	108			108	

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1.1. Содержание разделов дисциплины

№	Наименование	Содержание раздела	Форм	Образовательные	Оценочные
---	--------------	--------------------	------	-----------------	-----------

п/п	е раздела дисциплины		ируем ые компе тенци и	технологии (интерактивные формы проведения занятий)	е средс средства
1.	Общие вопросы систем предприятий международного общественного питания	- основные термины и определения; - эволюция предприятий питания; - виды и категории предприятий питания;	ПК-3	эвристический, проблемный и т.д. методы преподавания; подготовка презентаций	Индивидуальный опрос
2.	История развития предприятий общественного питания	- исторический аспект возникновения и развития предприятий общественного питания в России и за рубежом; - концепции предприятий питания	ПК-3	эвристический, проблемный и т.д. методы преподавания; подготовка презентаций	Индивидуальный опрос Проверка конспекта Реферат
3.	Современные тенденции развития индустрии общественного питания	- роль предприятий общественного питания в развитии экономики государств; - развитие ресторанных дел; - основные тенденции развития предприятий питания; - специфика ресторанных цепей; - обзор конъектуры рынка и спроса потребителя на услуги предприятий питания	ПК-3	эвристический, проблемный и т.д. методы преподавания; подготовка презентаций	Индивидуальный опрос
4.	Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании.	- понятие и сущность коммерческой деятельности в общественном питании; - классификация предприятий общественного питания в зависимости от функционала и ассортимента услуг; характеристика услуг предприятий питания; - технология процесса сервиса, системы клиентских отношений.	ПК-3	эвристический, проблемный и т.д. методы преподавания; подготовка презентаций	Индивидуальный опрос Проверка конспекта Реферат
5.	Культура обслуживания на предприятиях питания	- основные условия эффективности деятельности предприятий питания; - обзор проф стандартов предприятий питания; - стандарты обслуживания иностранных гостей; - культурные и традиционные особенности обслуживания; - особенности выездного обслуживания.	ПК-3	эвристический, проблемный и т.д. методы преподавания; подготовка презентаций	Индивидуальный опрос Творческий проект
6.	Организация	- ассортиментный минимум	ПК-3	эвристический,	Индивидуа

	обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.	предприятия общественного питания; - производственные программы предприятия питания.		проблемный и т.д. методы преподавания; подготовка презентаций	льный опрос
7.	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	- типовые/индивидуальные/экспериментальные проекты; - понятие о нпд на основе которых разрабатывается проект; - функциональная структура предприятий как основа проектирования.	ПК-3	эвристический, проблемный и т.д. методы преподавания; подготовка презентаций	Индивидуальный опрос Тест

**5.1.2. Самостоятельная работа студентов: указываются виды самостоятельной работы студентов по разделам и темам, а также формы контроля самостоятельной работы обучающихся.**

№ п.п.	Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды самостоятельной работы студентов	Формы контроля самостоятельной работы студентов
1	Общие вопросы систем предприятий международного общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка сообщения</li> <li>✓ Подготовка доклада</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение письменной домашней работы</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Опрос</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение сообщений</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение докладов</li> </ul>
2	История развития предприятий общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка сообщения</li> <li>✓ Подготовка доклада</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение письменной домашней работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Опрос</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение сообщений</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение докладов</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	
3	Современные тенденции развития индустрии общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка сообщения</li> <li>✓ Подготовка доклада</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение письменной домашней работы</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Опрос</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение сообщений</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение докладов</li> </ul>
4	Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка сообщения</li> <li>✓ Подготовка доклада</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение письменной домашней работы</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Опрос</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение сообщений</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение докладов</li> </ul>
5	Культура обслуживания на предприятиях питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка сообщения</li> <li>✓ Подготовка доклада</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение письменной домашней работы</li> <li>✓ Подготовка к</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Опрос</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение сообщений</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение докладов</li> </ul>

		практическому занятию	
6	Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка сообщения</li> <li>✓ Подготовка доклада</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение письменной домашней работы</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Опрос</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение сообщений</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение докладов</li> </ul>
7	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка сообщения</li> <li>✓ Подготовка доклада</li> <li>✓ Выполнение письменной домашней работы</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Опрос</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение сообщений</li> <li>✓ Заслушивание и обсуждение докладов</li> </ul>

## 5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	ИЗ	Семинар	СРС	Всего час.
1.	Общие вопросы систем предприятий международного общественного питания	2	2			10	14
2.	История развития предприятий общественного питания	2	2			10	14
3.	Современные тенденции развития индустрии общественного питания	2	2			10	14
4.	Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании.	2	2			10	14
5.	Культура обслуживания на предприятиях питания	2	2			10	14
6.	Организация обслуживания потребителей	2	2			10	14

	на предприятиях общественного питания.					
7.	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	2	2		20	24
	Контроль (зачет)					
	Итого:	14	14		80	108

## 6. Индивидуальные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
		Не предусмотрено	

## 7. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1.	1	Общие вопросы систем предприятий международного общественного питания	2
2.	2	История развития предприятий общественного питания	2
3.	3	Современные тенденции развития индустрии общественного питания	2
4.	4	Основы организации коммерческой деятельности в общественном питании.	2
5.	5	Культура обслуживания на предприятиях питания	2
6.	6	Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания.	2
7.	7	Общие положения проектирования предприятий общественного питания.	2
	Итого:		14

## 8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

### 8.1. Описание оценочных средств текущего контроля успеваемости

#### Индивидуальный опрос

Индивидуальный опрос - это такой вид опроса, при котором выявляются знания и навыки одного учащегося. Индивидуальный опрос часто подводит итог самостоятельной работы студента с одним или несколькими источниками.

Показатели и критерии оценивания индивидуального опроса. Шкала оценивания

Критерии	Показатели	баллы
Содержание ответа	Студент демонстрирует наличие фактических знаний. Студент аргументированно формулирует свое мнение. Студент связывает теоретические положения с практикой.	1 1 1
Речевое оформление	Изложение логично и структурировано	1

	Отсутствуют речевые ошибки Студент использует научный стиль изложения содержания	1 1
итого		6

#### Примерные темы

1. Услуги общественного питания как форма удовлетворения потребностей человека
2. История организаций услуг питания
3. Обслуживание персонала в российских дореволюционных предприятиях питания.
4. Европейская система обслуживания на предприятиях питания

#### Проверка конспектов

Конспект — краткое изложение, краткая запись содержания прочитанного. Конспект может быть построен в соответствии с планом текста, он может содержать цитаты или сжатые формулировки.

Объем конспекта как правило не превышает трети исходного текста.

#### Показатели и критерии оценивания конспекта

Критерии	Показатели	Баллы
Качество содержания конспекта	Содержание источников отражено полностью. Соответствует структуре конспекта.	2 3
Форма представления информации	Есть признаки преобразования информации (схемы, таблицы, диаграммы и пр.). Изложение аргументировано	0,5 0,5
Оформление	Соответствует требованиям. Объем конспекта $\leq 1/3$ конспектируемого источника.	1 1
Своевременность сдачи	Своевременно сдано. Сдано с опозданием.	2 0
	ИТОГО:	10

Задания для написания конспектов: конспект некоторых глав из учебника Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710181>

#### Реферат

Реферат – письменное сообщение по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. Рефераты могут являться изложением содержания научной работы, статьи и т. п.

#### Показатели и критерии оценивания реферата. Шкала оценивания

Критерии	Показатели	Баллы
Использование источников	Использованы все или большинство рекомендуемых источников. Использовано менее половины рекомендуемых	1 0

	источников, не использованы рекомендуемые источники.	
Анализ использованных источников	Проведен анализ всех использованных источников. Проведен анализ некоторых использованных источников. Нет анализа использованных источников.	2 1 0
Соблюдение структуры реферата	Рекомендованная структура выдержана. Рекомендованная структура выдержана частично. Рекомендованная структура не выдержана.	2 1 0
Выделение главного	В тесте выделено главное. В тесте не выделено главное.	1 0
Формулирование выводов	Выводы сформулированы и соответствуют цели рефериования. Выводы сформулированы и соответствуют цели рефериования частично. Выводы отсутствуют или не соответствуют цели рефериирования.	2 1 0
Качество оформления	Соответствует требованиям. Соответствует требованиям частично. Не соответствует требованиям	2 1 0
	ИТОГО:	10

#### Примерные темы рефератов

1. Деление мира по гастрономическому принципу: земледельческие системы питания.
2. Деление мира по гастрономическому принципу: кочевые и собирательские системы питания.
3. Посты и гастрономические ритуалы ведущих конфессий мира: православие, католицизм.
4. Посты и гастрономические ритуалы ведущих конфессий мира: иудаизм, ислам, буддизм.
5. Этапы развития русской кухни.
6. Этнические кухни Азии: Китай.
7. Этнические кухни Азии: Япония

## 8.2 Описание оценочных средств промежуточной аттестации

### Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Количество баллов по дисциплине определяется как сумма баллов текущего контроля.

Если студента не устраивает полученная оценка, в спорных случаях может проводиться оценивание в форме ответа на вопросы.

### Показатели и критерии оценивания на зачета с оценкой. Шкала оценивания

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания учетом технологических новаций сфере	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.	Знает:  способы организации обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, с соблюдением
---	---	--

избранной профессиональной сфере в части		норм профессиональной этики делового общения по отношению к туристам и коллегам
	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.	Умеет:  организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, с соблюдением норм профессиональной этики делового общения по отношению к туристам и коллегам
	ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.	Владеет:  навыками организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов с учетом их потребностей, используя инновационные технологии при подготовке и проведении экскурсионных программ и индивидуальных туров, а также умением профессионально работать с клиентами и коллегами

Промежуточный контроль в виде зачета по дисциплине «Международные предприятия общественного питания» проводится в экзаменационную сессию на 3 курсе на основании набранных баллов студентом за весь период обучения.

### 8.3 Описание бально-рейтинговой системы оценивания результатов обучения студентов

Технологическая карта рейтинговых баллов

Дисциплина «Международные предприятия общественного питания»

№	Вид задания	расшифровка	Количество баллов	Минимум-максимум
1	Посещение занятий (посещение лекций оценивается по наличию конспектов лекций, индивидуальных занятий – по результатам переклички)	40 занятия	за полное посещение 1 занятия с соблюдением дисциплины 1 балл, за посещение с опозданием до $\frac{1}{2}$ от занятия или нарушением дисциплины – 0,5 балла, при грубом	0-40

			нарушении дисциплины – 0 баллов	
2.	Доклад на занятии - 1	соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам	0-2 балл	0-10
		глубина / полнота рассмотрения темы	0-2 балл	
		Наглядность, презентабельность	0-2 балл	
		логичность/ структурированность	0-2 балл	
		Речевая культура	0-2 балл	
3.	Конспекты глав учебника – не менее 3 за курс	оптимальный объем текста (не более одной трети оригинала)	0-2	0-30
		логическое построение и связность текста	0-2	
		полнота/ глубина изложения материала (наличие ключевых положений, мыслей)	0-2	
		визуализация информации как результат ее обработки (таблицы, схемы, рисунки)	0-2	
		оформление (аккуратность, соблюдение структуры оригинала).	0-2	
4.	Контрольные работы не менее 3 за курс	глубина / полнота рассмотрения темы	0-1	0-15
		Наглядность, презентабельность	0-1	
		логичность/ структурированность	0-1	
		Речевая культура	0-1	
		Соответствие предполагаемым ответам	0-1	
5.	Домашнее задание – Составление презентации (2 за курс)	степень соответствия результатов работы заданным требованиям;	0-1	0-10
		степень выполнения задания	0-1	
		оформление	0-1	
		правильность выбора критериев сравнения	0-1	
		демонстрация владения знаниями	0-1	
6.	Баллы для восполнения п.1, 2 и 4 – написание реферата (за один)	соответствие материала теме и плану	0-2	0-10
		стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат и др.);	0-2	
		адекватность и количество использованных источников (7 – 10)	0-2	
		логичность рассуждений	0-2	
		оформление	0-2	

7.	Бонусные баллы	За активность на занятиях (выставляется преподавателем)	До 5 баллов	
8.	Понижающий коэффициент (за работу, сданную не в указанный срок)	На 0,5 балла за каждую неделю опоздания		

Итого: для получения аттестации необходимо набрать (с учетом выполнения каждого пункта 1-4):

**Отлично: 91-100 баллов**

**Хорошо: 75-90 баллов**

**Удовлетворительно: 60-74 балла**

#### **Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку**

Наименование оценки	Сумма баллов	Числовой эквивалент
Отлично	91-100	5
Хорошо	79-90	4
Удовлетворительно	60-74	3
Неудовлетворительно	0-59	2

## **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) основная литература**

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2024. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=710181>
2. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие : [16+] / Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 163 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574658>

### **б) дополнительная литература**

1. Родионова, Н. С. Современное состояние ресторанных бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Н. Ю. Агаева ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 223 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255937>
2. Тимофеенко, П. М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П. М. Тимофеенко. – Москва : Лаборатория книги, 2012. – 167 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139641>
3. Очилова, Х. Ф. Гастрономический туризм: теория и практика : учебник : [16+] / Х. Ф. Очилова, Д. С. Умирова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 160 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612367>

### **в) информационные технологии:**

1. Персональные компьютеры
2. Доступ в Интернет
3. Проектор
4. Система VOTUM

**г) программное обеспечение:**

1. Windows 7
2. LibreOffice Writer
3. LibreOffice Calc
4. LibreOffice Impress

**д) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:**

1. <http://biblioclub.ru> – Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» Договор №96-09/2025 от 12.09.2025 г.
2. <http://lib.icone.ru> - Электронная библиотечная система АНО ВО «ИНО»
3. <http://edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование»
4. <https://www.minobrnauki.gov.ru> – сайт Министерства науки и высшего образования РФ
5. <http://prlib.ru> – Президентская библиотека имени Б. Н. Ельцина
6. <http://rusneb.ru> – Национальная электронная библиотека
7. <http://rusneb.ru> – Национальная электронная библиотека
8. <http://elibrary.rsl.ru> – Российская государственная библиотека
9. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека «Elibrary»

**10. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

В АНО ВО «ИНО» предусмотрены учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических/индивидуальных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Аудитории, в которых проводятся занятия по дисциплине, укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (в электронном виде - презентаций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, рабочим учебным программам дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно- наглядных	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным
--	--

<b>пособий и используемого программного обеспечения</b>	<b>планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</b>
<b>Учебная аудитория №5</b> <b>Оснащение:</b> Стул с пюпитром – 48 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Экран большого размера – 1 шт. Меловая доска – 1 шт. Ноутбук - 1 шт. Проектор INFocus -1 шт.	115114, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Даниловский, наб. Дербеневская, д. 11, этаж № 1, нежилое помещение, площадью 479.2 м2 (часть нежилого помещения)
<b>Помещение для самостоятельной работы</b> <b>Оснащение:</b> Стул с пюпитром – 25 шт. Стол преподавателя – 1 шт., Стул преподавателя – 1 шт. Персональный компьютер с периферией, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации. – 1 шт. МФУ - 1 шт.	115114, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Даниловский, наб. Дербеневская, д. 11, этаж № 1, нежилое помещение, площадью 479.2 м2 (часть нежилого помещения)

## **11. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:**

### **11.1 Методические рекомендации (материалы) для преподавателя**

Для лучшего усвоения материала студентами преподавателю рекомендуется в первую очередь ознакомить их с программой курса и кратким изложением материала курса, представленного в образовательной программе дисциплины. Далее на лекционных занятиях преподаватель должен довести до студентов теоретический материал согласно тематике и содержанию лекционных занятий, представленных в рабочей программе. При проведении практических занятий полученные теоретические знания необходимо закрепить рассмотрением вопросов (контрольных заданий) по каждой отдельной теме. После изучения на лекциях каждой темы закрепления и лучшего усвоения материала на практических занятиях рекомендуется провести опрос студентов по представленным вопросам для самопроверки. Завершить изучение дисциплины целесообразно выполнением тестов для проверки усвоения учебного материала. Подобный подход позволит студентам логично и последовательно осваивать материал и успешно пройти итоговую аттестацию в виде экзамена.

**Обеспечение студентов инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.**

Учебно-методические материалы обучающимся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах:

*Для лиц с нарушениями зрения:*

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудио файла,
- в печатной форме на языке Брайля.

*Для лиц с нарушениями слуха:*

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

*Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

### **Рекомендации и тематические разработки лекционного курса**

В ходе реализации дисциплины «Международные предприятия общественного питания» предполагается активное использование различных видов и форм проведения учебных занятий при осуществлении учебной и научно-исследовательской деятельности.

При аудиторной работе планируется проведение:

- проблемных лекций, позволяющих более разносторонне и менее субъективно доносить материал занятия до студентов, привлекать студентов к обсуждению наиболее острых проблем по дисциплине, демонстрировать «открытый», дискуссионных, «живой» характер знания;
- практических занятий на основе «кейс-метода» - моделирования ситуации, воспроизводящей реальный объект, явление, проблему, создающие прецедент «погружения» в социокультурную деятельность;
- практикумов для решения комплексных и сложных профессиональных проблем;
- дискуссий и дебатов как форм проведения семинарских занятий;
- презентаций с использованием специальных программных сред.

Очень важным представляется введение инновационных форм обучения (метода конкретных ситуаций моделирования и прогнозирования, дискуссии, круглого стола, рецензирования художественного материала и т.д.), позволяющих акцентировать внимание на актуальных проблемах туристики.

Мыслительный процесс всегда направлен на решение какой-либо задачи; преподавателю, заинтересованному в том, чтобы он протекал активнее, важно знать, что в этом процессе различают несколько основных этапов. Начальной фазой является осознание проблемной ситуации. Чтобы она возникла, при изложении нового материала следует коротко рассказать о состоянии вопроса по теме занятия и остановиться на «белом пятне», на том, что раньше не было известно науке.

Смысл первой фазы изложения материала – разбудить потребность в получении знаний. Источник мышления – потребность личности. Само выявление проблемной ситуации является актом мышления. Умение поставить вопрос, увидеть проблему там, где она есть, – первый признак мыслящего человека. Если в процессе изучения темы у студентов не возникает вопросов, это может свидетельствовать о том, что они не включены в мыслительную работу. Одной из причин такого явления может быть то, что уровень излагаемого материала значительно превышает уровень подготовленности студентов.

Следующим после осознания проблемной ситуации этапом мыслительного процесса является выработка гипотезы, т.е. предположения о возможных путях решения задачи и ее ожидаемом результате. После осознания гипотезы возникает необходимость ее проверки.

Завершающей фазой мыслительного процесса является фиксация достигнутого в нем решения проблемы – суждение по данному вопросу. В результате мыслительного процесса (т.е. в результате разрешения какой-либо задачи) студент должен выявить некоторые существенные взаимосвязи, отсутствие которых в его представлении делает ситуацию проблемной.

Выявление этих взаимосвязей происходит с помощью мыслительных операций: сравнения, анализа и синтеза, индукции и дедукции, абстракции и обобщения, классификации.

Культура речи преподавателя, вне всякого сомнения, – наиболее важное из средств обучения. Она организует, направляет и восприятие, и осмысление наглядного, документального и другого учебного материала. Мы не просто показываем схему, таблицу, картину, мы ведем по ней рассказ, даем объяснение.

В этой связи возникает необходимость научиться выбирать методы устного изложения. Знать функции изложения: повествовательно-описательную, доказательную, логическую и их роль в формировании культуры личности.

**Основные понятия:**

**1. Формы устного изложения:**

- монологическая – рассказ, сообщение, лекция;
- диалогическая – беседа;

**2. Функции изложения:**

- повествовательно- описательная;
- доказательная;
- логическая.

*Под технологией процесса обучения будем понимать совокупность приемов, способов действия, используемых преподавателями для формирования культуры личности.*

Эффективен **эвристический метод преподавания**. Организация занятия предполагает, что преподаватель ставит проблему, формулирует противоречия, помогает занимающимся обнаружить проблемную ситуацию, делить изложение материала на постепенно усложняющиеся этапы, а студенты самостоятельно делают «открытия» на каждом этапе. Такая структура при эвристическом методе соответствует этапам мыслительной деятельности.

Преподаватель, подбадривая занимающихся, настраивает на то, что задача посильна для них, что все получится, что они способны хорошо работать, и не ограничивает, не связывает мышление студентов, не ставит перед ними барьеров типа: «материал сложный, получится не у всех», «вряд ли многие решат эту задачу», «самим разобраться трудно – обращайтесь за помощью».

**Проблемный метод** – при этом методе преподаватель начинает изложение нового материала с постановки вопроса. Затем, рассуждая вслух, высказывает предположения, различные точки зрения и обсуждает их со студентами, доказывает истину экспериментом, проведенным самими студентами, или рассказывает об исследованиях, проведенных учеными, стараясь сделать обучаемых соучастниками научного поиска.

**Наглядным** называется такое обучение, *при котором представления и понятия формируются у студентов на основе непосредственного восприятия изучаемых ими явлений с помощью их изображений*. Наглядное обучение на занятиях играет особую роль. Студенты лишены возможности непосредственно воспринимать события прошлого. Исторические события неповторимы. Поэтому важным источником исторических знаний выступают разнообразные наглядные средства. В обучении используются многообразные наглядные средства, где можно выделить 3 группы: предметные, изобразительные, условно-графические.

**Репродуктивный метод** создает лишь базу знаний; используя его, преподаватель сам излагает факты, формулирует доказательства и выводы, сам акцентирует внимание на главном, сам ведет студентов по тропе познания, требуя от них простого воспроизведения, сказанного преподавателем.

**Продуктивные методы** способствуют развитию интеллектуальных, эмоциональных и волевых качеств эстетического сознания. Частично-поисковый, проблемный и исследовательский методы способствуют развитию как наглядно-образного, логического мышления, так и творческого.

Организация обратной связи – наиболее трудная часть работы преподавателя. Так, например, опрос предполагает развитие языковой культуры и мышления, способности давать развернутый, полный, логически последовательный и аргументированный ответ. Мы не можем ограничиться только изложением фактов, главное в ответе студента – рассуждения, самостоятельный анализ, объяснение явлений.

**Индивидуальный опрос**(формы: беседа, тестирование, диктанты) – устный ответ, полный, самостоятельный. Оценка ставится за все качества ответа: за знание фактического материала, за логическую стройность изложения, выразительность и стройность языка. Преподаватель может использовать прием рецензирования другим студентом для активизации внимания как отдельной группы студентов, так и всей группы, подготовку контрольных вопросов. Комбинированный опрос – дает возможность за сравнительно небольшое время проверить знания студентов по большому разделу программы. Первый получил карточку с заданием, остальные – художественные открытки: надо описать, проанализировать, сделать сравнительный анализ того, что на них изображено, пятый работает у доски и т.п.

При организации самостоятельной работы студентов реализуются:

- подготовка исследовательских проектов;
- выполнение рефератов;
- осуществление рецензирования научных статей по наиболее актуальным проблемам туристики.

Самостоятельная работа приучает студента искать ответ на вопрос, читать специальную и художественную литературу, вычленять главное, существенное, давать объяснение и толкование явлениям жизни и природы, думать и искать, выдвигать гипотезы и догадки, искать доказательства и опровергать контраргументы.

Одним из видом технологии процесса, обучения является игра. Игра по своей природе представляет собой деятельность, человека – труд, познание, общение. Сущность игры – имитация, то есть деятельность, предполагающая создание относительно достоверной модели действительности.

В сценарии обучающей игры преподаватель определяет её трудовой репертуар, формирует задачи, стоящие перед студентами исполняющими определенные роли, а также возможности импровизации. Одним из вариантов обучающей игры является участие студентов в составлении и решении кроссвордов, чайнвордов.

Одной из форм технологии процесса обучения, является дистанционное обучение. Компьютер в современных условиях обеспечивает наглядность информативного материала, обеспечивает высокую мобильность предъявляемой для осмыслиения учебной информации. Не порывая с чувственно-наглядным уровнем восприятия предъявляемой информации, студент получает возможность охватывать такие ненаглядно, нечувственно данные объекты, как общности, системы. С помощью компьютера преподаватели осуществляют контроль за усвоением студентами учебного материала, управляют текущим учебным процессом, проводят работу студентов с компьютером в режиме самообучения при обеспечении дозированной выдачи информации.

Средством текущего контроля и определения качества учебной деятельности студентов служит оценка преподавателя дисциплины выполненных студентами заданий и работ:

- устных ответов в ходе семинарских занятий;
- выступлений с докладами;
- выполненных рефератов;
- написание контрольных работ;
- выполненных творческих заданий и др.

Накопительная система оценки используется при промежуточной аттестации наряду с традиционной формой зачета.

К зачету с оценкой студентам предоставляется учебная программа курса, перечень вопросов, отражающих содержание аудиторной и самостоятельной работы в течение семестра.

Вопросы (подписанные и утвержденные на заседании кафедры) предлагаются студентам для предварительного знакомства не позднее 2-х недель до начала аттестации.

## **11.2 Методические указания для студентов**

### **Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе**

Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления ученика, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Студент в процессе обучения должен не только освоить учебную программу, но и приобрести навыки самостоятельной работы. Студенту предоставляется возможность работать во время учебы более самостоятельно, чем учащимся в средней школе. Студент должен уметь планировать и выполнять свою работу.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Этапы самостоятельной работы:

- осознание учебной задачи, которая решается с помощью данной самостоятельной работы;
- ознакомление с инструкцией о её выполнении;
- осуществление процесса выполнения работы;
- самоанализ, самоконтроль;
- проверка работ студента, выделение и разбор типичных преимуществ и ошибок.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины.

Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления ученика, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Студент в процессе обучения должен не только освоить учебную программу, но и приобрести навыки самостоятельной работы. Студенту предоставляется возможность работать во время учебы более самостоятельно, чем учащимся в средней школе. Студент должен уметь планировать и выполнять свою работу.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Этапы самостоятельной работы:

- осознание учебной задачи, которая решается с помощью данной самостоятельной работы;
- ознакомление с инструкцией о её выполнении;
- осуществление процесса выполнения работы;
- самоанализ, самоконтроль;
- проверка работ студента, выделение и разбор типичных преимуществ и ошибок.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины.