

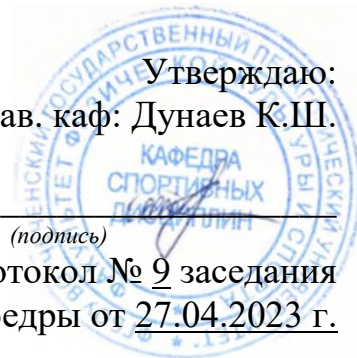
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Бауржанович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.12.2023 11:34:49
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КАФЕДРА СПОРТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

Утверждаю:
Зав. каф: Дунаев К.Ш.

(подпись)

Протокол № 9 заседания
кафедры от 27.04.2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Организация питания в туристическом походе»

(наименование дисциплины (модуля))

49.03.03. Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм

(код и направление подготовки)

Профиль(и) подготовки

Рекреативно-оздоровительная деятельность

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

Очная, заочная

Год набора

2023

Грозный, 2023

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

1.1 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация общественного питания в турпоходе» является дисциплиной базовой части. Для изучения дисциплины «Организация общественного питания в турпоходе» необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в результате предшествующего освоения дисциплин «Организация туристской индустрии», «Менеджмент и маркетинг туризма».

Данная дисциплина имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами: «Гостиничное хозяйство и ресторанный бизнес», «Особенности и ресурсы гастрономического туризма»

Дисциплина «Организация питания в туристском походе» в учебном плане относится к модулю «Профильный» осваивается в 5 семестре, общая трудоемкость – 2 зачетных единиц, всего 72 часа.

1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Организация общественного питания в туризме» является формирование у будущих специалистов современного системного мышления и комплекса специальных знаний в области осуществления технологических процессов в сфере туризма, со спектром специальных технологий, используемых в данной сфере.

Практическое освоение курса предполагает формирование умений профессионального менеджера по организации производства на рынке туристских услуг, в целях обеспечения эффективного функционирования предприятий в условиях рыночных отношений.

Задачи курса:

- изучить классификацию и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;
- изучить нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания по предоставлению услуг;
- изучить требования, предъявляемые к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания туристов;
- ознакомиться с формами и методами обслуживания туристов, видами питания, предоставляемого при обслуживании туристов.

1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Достижение цели освоения дисциплины (модуля) обеспечивается через формирование следующих компетенций-ПК-1.ПК-2.ПК-3.

Таблица-1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели достижения компетенции

<p>ПК-1.Способен осуществлять рекреационную деятельность с различными группами населения, направленную на обеспечение физического и психического здоровья, социального</p>	<p>ПК-1.1. Способностью самостоятельно определять цели и задачи педагогического процесса спортивной, рекреационнооздоровительной, туристскокраеведческой, рекреационно-</p>	<p>Знать: - Научные основы питания современного человека - Методологические основы оценки статуса питания. - Научные принципы формирования рационов спортсменов. - Организация питания спортсменов. - Количественная и качественная адекватность питания. - Составление и анализ суточного рациона питания. - Применение в спортивной практике витаминно-минеральных комплексов и биологически активных</p>
---	--	--

<p>благополучия и удовлетворенности жизнью:</p>	<p>и досуговой и рекреационно-реабилитационной деятельности</p> <p>ПК-1.2. Способностью отбирать в соответствии с поставленными задачами средства и методы учебнотренировочной, туристскообразовательной, рекреационно-досуговой и рекреационно-реабилитационной деятельности с учетом этнокультурных и социальнодемографических факторов</p> <p>ПК-1.3 Готовностью использовать на практике средства, методы и приемы обучения двигательным действиям, связанным с учебнотренировочным, рекреационнооздоровительной и туристскокраеведческой деятельностью, контролировать эффективность их выполнения, разрабатывать и использовать приемы их совершенствования</p> <p>ПК-1.4. Способностью определять величину нагрузок, адекватную психофизическим возможностям индивида в различных климатогеографических условиях мест проведения занятий и мероприятий по циклам различной продолжительности;</p> <p>ПК-1.5. Готовностью разрабатывать программы, режимы</p>	<p>добавок.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Применять полученные теоретические знания в практической работе; - Разработать рекомендации по коррекции рациона питания спортсменов в соответствии с теорией сбалансированного питания по основным пищевым веществам и организации правильного режима питания на основании анализа выявленных недостатков в питании. - Обоснованно использовать в спортивной практике витаминно-минеральные комплексы и биологически активные добавки. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - быть в состоянии продемонстрировать: <ul style="list-style-type: none"> - Методами оценки энергетической ценности рациона среднесуточным энергозатратам, зависящим от возраста, пола, характера и интенсивности физических нагрузок. - Способами оценки сбалансированности рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам и минеральным веществам). - Формами организации адекватных форм питания (продуктов, пищевых веществ и их комбинаций), обеспечивающих различную ориентацию рационов (белковая, углеводная, белково-углеводная) в зависимости от конкретных педагогических задач и направленности тренировок в отдельные периоды подготовки спортсменов. - Методикой распределения рациона в течение дня четко согласованное с режимом и характером тренировок и соревнований.
---	---	---

	<p>занятий по спортивнооздоровительному туризму, физической рекреации и реабилитации населения, подбора соответствующих средств и методов их реализации по циклам занятий различной продолжительности; ПК-1.6. Способностью на практике внедрять инновационные технологии туристских, рекреационнооздоровительных и</p> <p>фитнес-услуг в образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность, туристскорекреационных</p> <p>и санаторно-курортных учреждениях; ПК-1.7. Готовностью использовать комплекс мер осуществления мониторинга физического состояния индивида, его пригодность к</p> <p>занятиям одним из видов туризма и рекреационнооздоровительной и</p>	
--	--	--

	<p>реабилитационной деятельности ПК-1.8. Способностью оценивать эффективность используемых средств и методов в учебнотренировочном процессе, рекреационнооздоровительной, туристской, коррекционной и консультационной деятельности; ПК-1.9. Способностью на практике осуществлять</p>	
--	---	--

	<p>комплекс мер, направленных на профилактику травматизма, разработку</p>	<p>и</p>
--	--	----------

соблюдение правил и норм охраны труда, техники безопасности занимающихся в процессе тренировочной, соревновательной, рекреационнооздоровительной и туристской деятельности;

ПК-1.10. Готовностью использовать компьютерную технику, компьютерные программы для планирования учебнотренировочного, рекреационнооздоровительного, рекреационнореабилитационного и туристского спортивнооздоровительного процесса, учета выполняемых нагрузок, контроля за состоянием занимающихся данными видами деятельности, корректировка их нагрузок, а также решения практических задач;

ПК-1.11. Готовностью использовать мультимедийные технологии в своей профессиональной деятельности; **ПК-1.12.**

Способностью критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения

	<p>недостатков в учебнотренировочном, рекреационнооздоровительном и реабилитационном процессах, проявляет готовность к самоорганизации и самоуправлению; ПК-1.13. Способностью формировать личность обучающихся в процессе рекреативных форм занятий и спортивнооздоровительным туризмом, краеведческой и экскурсионной деятельности, использования других средств сохранения и увеличения физической дееспособности личности, ее приобщению к общечеловеческим ценностям и к здоровому образу жизни; ПК-1.14. Способностью к формированию устойчивой мотивации на профессиональную деятельность личности, ее профессиональный рост и развитие; ПК-1.15. Готовностью к творчеству в профессиональной деятельности, способен формировать активную жизненную позицию и условия для социализации личности в процессе рекреационнооздоровительной и туристской деятельности</p> <p>-</p>	
--	---	--

<p>ПК-2 Способен осуществлять планирование, организационнометодическое сопровождение и управление реализацией услуг в сфере рекреации и спортивнооздоровительного туризма:</p>	<p>ПК-2.1. Осуществлять свою профессиональную деятельность, руководствуясь законодательством Российской Федерации, в том числе Конституцией Российской Федерации и нормативными правовыми актами в области образования, спорта и туризма</p> <p>ПК-2.2. Готовностью общаться с клиентами, коллегами, деловыми партнерами, работать в команде, вести переговоры, деловую переписку и делопроизводство, соблюдать деловой этикет и корпоративную культуру</p> <p>ПК2.3. Способностью проявлять лидерские качества и инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя всю полноту ответственности</p> <p>ПК-2.4. Готовностью подчинять личностные интересы общественным и корпоративным интересам, удовлетворять потребности занимающихся, с целью успешной реализации рекреационнооздоровительного, спортивного и туристского продукта</p> <p>ПК2.5. Способностью реализовать технологии турагентской и туроператорской деятельности</p> <p>ПК-2.6. Готовностью к организации и обеспечению контроля</p>	
---	--	--

	<p>качества оказываемых рекреационнооздоровительных и туристско- рекреационных услуг</p> <p>ПК-2.7. Готовностью практически осуществить маркетинг и реализовать технику продаж туристских и рекреационных услуг</p> <p>ПК-2.8. Способностью пользоваться русским и иностраннм языками как средством профессионального делового общения</p> <p>ПК-2.9. Готовностью организовывать и проводить рекреационнооздоровительные, физкультурномассовые, туристские, краеведческие и спортивные мероприятия в учреждениях образовательного, рекреационнооздоровительного, культурно-досугового, санаторно-курортного и туристскокраеведческог о профиля ПК-2.10. Способностью (в рамках должностных функций) работать с финансовохозяйственной документацией в сфере физической рекреации и фитнеса, санаторнокурортного комплекса и туризма ПК-2.11. Способностью конструировать и продвигать туристский продукт и циклы оздоровительнорекреационного обслуживания различных социально-</p>	
--	--	--

	<p>демографических групп населения и туристов ПК-2.12. –Готовностью планировать и организовывать деятельность населения по использованию различных ценностей и средств туризма и краеведения, физической рекреации и реабилитации в целях укрепления здоровья и социальной адаптации личности</p>	
<p>ПК-3. Способен проводить исследования по определению эффективности средств и методов физкультурно-спортивной, рекреационной и туристской деятельности, статистически обрабатывать, анализировать, обобщать и оформлять результаты научных</p>	<p>ПК3.1.Способностью определять цели и задачи исследования; ПК—3.2. Способностью использовать современные методы исследования проблем сферы рекреации и туризма; ПК3.3.Способностью на практике применять адекватные поставленным задачам методы и методики исследования; ПК3.4.Способностью на практике исследовать рынок туристских и рекреационно-оздоровительных услуг, интересы и потребности потребителей; ПК—3.5. Готовностью обрабатывать, обобщать, анализировать и оформлять результаты исследований, используя компьютерную технику и компьютерные программы.</p>	

1.2. Объем дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 з.е. (72 академ. часа) Таблица

2

Вид учебной работы	Количество академ. часов	
	Очно	Заочно
4.1. Объем контактной работы обучающихся с преподавателем	32	
4.1.1. аудиторная работа	32	
в том числе:		
лекции	16	
практические занятия, семинары, в том числе практическая подготовка	16	
лабораторные занятия		
4.1.2. внеаудиторная работа		
в том числе:		
индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
курсовое проектирование/работа		
групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		
4.2. Объем самостоятельной работы обучающихся	40	
в том числе часов, выделенных на подготовку к экзамену		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Таблица 3

2.1. Тематическое планирование дисциплины (модуля):

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины (модуля)	Общая трудоемкость в академ. часах	Трудоемкость по видам учебных занятий (в академ. часах)			
			Лек.	Лаб. (пр.подгот)	Пр. (пр.подгот)	СР
1	Организация проведения туристического похода	9	2		2	5
2	Привалы и ночлеги в туристическом походе	9	2		2	5
3	Питание в походе	9	2		2	5
4	Топография и ориентирование на местности	9	2		2	5
5.	Организация и проведение поисковоспасательных работ в туризме	9	2		2	5
6.	Безопасность в сфере рекреации и туризма	9	2		2	5
7.	Виды и тенденции развития в спортивнооздоровительного туризма	9	2		2	5

8.	Сооружения в рекреации и туризме	9	2		2	5
ИТОГО		72	16			40

2.2. Содержание разделов дисциплины (модуля):

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание дисциплины (дидактические единицы) <i>(для педагогических профилей наполняется с учетом ФГОС основного общего и среднего общего образования)</i>
1.	Организация проведения туристического похода	1. Комплектование группы 2. Организация группы 3. Выбор и разработка маршрута 4. Снаряжение. (ПК-1.ПК-2.ПК-3)
2.	Привалы и ночлеги в туристическом походе	1. Работа с палаткой 2. Разведение костра. (ПК-1.ПК-2.ПК-3)
3.	Питание в походе	1. Разведение костра под дождем 2. Упаковка и хранение продуктов. (ПК-1.ПК-2.ПК-3)
4.	Топография и ориентирование на местности	1. Обеспечение безопасности. (ПК-1.ПК-2.ПК-3)
5.	Организация и проведение поисково-спасательных работ в туризме	Организация питания в путешествиях. (ПК-1.ПК-2.ПК-3)
6.	Безопасность в сфере рекреации и туризма	Техника передвижения и техника безопасности в туристских походах (ПК-1.ПК-2.ПК-3)
7.	Виды и тенденции развития в спортивно-оздоровительного туризма	Особенности техники организации ночлега и горячего питания туристской группы в зависимости от условий проведения похода. (ПК-1.ПК-2.ПК-3)
8.	Сооружения в рекреации и туризме	Подбор группы участников похода. (ПК-1.ПК-2.ПК-3)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
1.	Организация проведения туристического похода	Самостоятельное изучение материалов темы 1 «Организация проведения туристического похода». Подготовка к семинарскому занятию (изучение вопросов, выносимых для обсуждения на семинарское занятие). Подготовка доклада на заданную преподавателем тему для представления и обсуждения на семинарском занятии

2.	Привалы и ночлеги в туристическом походе	Подготовка к семинарскому занятию (изучение вопросов, выносимых для обсуждения на семинарское занятие). Подготовка докладов на заданную преподавателем тему для представления и обсуждения на семинарском занятии. Подготовка и написание контрольной работы по теме 2
3.	Питание в походе	Самостоятельное изучение материалов темы 3 «Питание в походе». Подготовка к семинарским занятиям (изучение вопросов, выносимых для обсуждения на семинарское занятие).
		Подготовка докладов и презентации по теме 3 для представления и обсуждения на семинарских занятиях.
4.	Топография и ориентирование на местности	Самостоятельное изучение материалов темы 4 «Топография и ориентирование на местности». Подготовка к семинарскому занятию (изучение вопросов, выносимых для обсуждения на семинарское занятие). Подготовка докладов и презентации по теме 4 для представления и обсуждения на семинарских занятиях. Подготовка и написание контрольной работы по теме 4 «Топография и ориентирование на местности»
5.	Организация и проведение поисково-спасательных работ в туризме	Самостоятельное изучение материалов темы 5 «Организация и проведение поисково-спасательных работ в туризме». Подготовка презентации к практическому занятию. Подготовка и написание контрольной работы по теме 5 «Организация и проведение поисково-спасательных работ в туризме»
6.	Безопасность в сфере рекреации и туризма	Самостоятельное изучение материалов темы 6 «Безопасность в сфере рекреации и туризма». Подготовка к деловой игре (в соответствии с распределенными между студентами ролями и заданием преподавателя)
7.	Виды и тенденции развития в спортивно-оздоровительного туризма	Самостоятельное изучение материалов темы 7. «Виды и тенденции развития в спортивно-оздоровительного туризма». Подготовка к деловой игре (в соответствии с распределенными между студентами ролями и заданием преподавателя)
8.	Сооружения в рекреации и туризме	Самостоятельное изучение материалов темы 8 Сооружения в рекреации и туризме «». Подготовка к деловой игре
9.	Подготовка студентами рефератов по темам из предлагаемого перечня ¹	

3.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

3.1.1. Основная и дополнительная литература

Таблица 6

Виды литературы	Стахова, Л. В. Основы туризма : учебник для вузов / Л. В. Стахова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 327 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5534-14912-8. — Текст : электронный // Автор, название литературы, год, издательство, год	32/40	15		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/85437	100%
	Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 327 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5534-14912-8. — Текст : электронный //	32/40	15		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/85442	100%
Основная литература	Юрайт, 2022. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15216-6. — Текст : электронный //					
	Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5534-13686-9. — Текст : электронный //	32/40	15		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496639	100%
Дополнительная литература	Безопасный отдых и туризм : учебное пособие для вузов / Г. М. Суворова [и др.] ; ответственный редактор Г. М. Суворова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 195 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11091-3. — Текст : электронный //	32/40	15		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491461	100%
	Суворова, Г. М. Безопасность в туризме : учебник для вузов / Г. М. Суворова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 97 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5534-4404-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496940 (дата обращения: 30.08.2022).	32/40	15		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496940	100%

<p>Соль, О. Д. Маркетинг в юристской индустрии : учебник практикум для вузов / О. Д. Соль. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 55 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5534-04332-7. — Текст : электронный // Образовательная</p>	<p>32/40</p>	<p>15</p>		<p>Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489805</p>	<p>100%</p>
---	--------------	-----------	--	--	-------------

платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489805 (дата обращения: 30.08.2022).					
--	--	--	--	--	--

3.1.2. Интернет-ресурсы

1. Цифровой образовательный ресурс IPR SMART (www.iprbookshop.ru)
2. Образовательная платформа «ЮРАЙТ» <https://urait.ru/>).
3. Электронно-библиотечная система «Лань» (<https://e.lanbook.com/>).
4. МЭБ (Межвузовская электронная библиотека) НГПУ. (<https://icdlib.nspu.ru/>).
5. НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА eLIBRARY.RU(<https://www.elibrary.ru/>)
6. СПС «КонсультантПлюс» (<http://www.consultant.ru>)

3.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

Таблица 7

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования (с указанием кол-ва посадочных мест)	Адрес (местоположение)
Аудитория для проведения лекционных занятий		
	Экран.мультимедиапроектор.интеактивная доска	
Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости		
	Мультимедиапроектор.	
Помещения для самостоятельной работы		
	Методический кабинет.,комплект плакатов и таблиц	

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

4.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

Таблица 8.

№ п/п	Наименование темы (раздела) с контролируемым содержанием	Код и наименование проверяемых	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация

1.	Организация проведения туристического похода	ПК-компетенций1.ПК-2,ПК-3	Глоссарий	
2.	Привалы и ночлеги в туристическом походе	ПК-1.ПК-2,ПК-3	Тестирование	
3.	Питание в походе	ПК-1.ПК-2,ПК-3	Презентация	
4.	Топография и ориентирование на местности	ПК-1.ПК-2,ПК-3	Контрольная работа	Тестирование
5.	Организация и проведение поисково-спасательных работ	ПК-1.ПК-2,ПК-3	Доклады	
6.	Безопасность в сфере рекреации и туризма	ПК-1.ПК-2,ПК-3	Деловая игра	Письменная работа
7.	Виды и тенденции развития в	ПК-1.ПК-2,ПК-3		
8.	Сооружения в рекреации и туризме	ПК-1.ПК-2,ПК-3		

4.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.2.1.Наименование оценочного средства: Тестирование Примерная тематика тестов.

Тема: Национальные кухни народов мира

1. Какой кухни принадлежит особенность жарки блюд во фритюре?

а) американской; в) болгарской б) арабской; г) итальянской.

2. Какая кухня характеризуется большой популярностью овечьих сыров и кислого жирного молока?

а) венгерской; в) испанской; б) арабской; г) итальянской.

3. Кухня, какой страны близка к кавказской?

а) Индии; в) Кубы; б) Швеции; г) Болгарии.

4. Особенностью, какой кухни является приготовление блюд на свином жире и мучная пассировка?

а) американской; в) кубинской; б) венгерской; г) монгольской.

5. Паста является традиционным блюдом, какой страны?

а) Испании; в) Франции; б) Италии; г) Нидерландов.

6. Жители, какой страны, используют в приготовлении блюд множество приправ и не пьют минеральную воду?

а) США; в) Чехии; б) Англии; г) Индии.

7. В кухне, какой страны не принято употреблять молоко, кисломолочные продукты и сырокопченые колбасы?

а) Кореи; в) Венгрии; б) Китая; г) Испании.

8. В какой стране жители широко употребляют рыбу, морепродукты, рис и овощи, а также не любят ржаной хлеб?

а) Кубе; в) Англии; б) Монголии; г) Испании.

- 9. В какой стране предпочитают баранину, большинство блюд варят большими кусками и предпочитают чай?**
а) Венгрии; в) Монголии; б) Португалии; г) Иране.
- 10. Какой кухни принадлежит особенность употребления большого количества закусок и колбас, а также подача гарниров отдельно от основных блюд?** а) американской; в) болгарской; б) немецкой; г) румынской.
- 11. В какой кухне богат ассортимент субпродуктов, грибы, а также первые блюда?**
а) немецкой; в) болгарской; б) арабской; г) польской.
- 12. Национальным блюдом, какой страны является МАМАЛЫГА?**
а) Румынии; в) Кубы; б) Греции; г) Испании.
- 13. Излюбленным блюдом, какой страны является плов, сваренный с бобовыми (иногда со стручками), овощами, с добавлением растительного масла?** а) Австрии; в) Чехии; б) Индии; г) Бразилии.
- 14. Жители, какой страны считают своим национальным блюдом борщ с пампушками?**
а) Польша; в) Россия; б) Украина; г) Белоруссия
- 15. В какой стране огромной популярностью пользуются пудинги?**
а) Англии; в) Швеции; б) Германии; г) США.
- 16. Какой кухни принадлежит особенность приготовления блюд из бананов?**
а) австралийской; в) американской; б) китайской; г) африканской.
- 17. В какой стране национальным блюдом является капуста КИМЧИ?**
а) Китае; в) Монголии; б) Корее; г) Японии.
- 18. Какой кухни принадлежит особенность приготовления блюд из кукурузы, фасоли и овощей?**
а) английской; в) латиноамериканской; б) румынской; г) польской.
- 19. В какой скандинавской стране бутерброды называют королем кухни?**
а) Дании; в) Швеции; б) Финляндии; г) Норвегии.
- 20. Для какой национальной кухни характерно использование в приготовлении блюд вина, коньяка, ликера?**
а) немецкой; в) французской; б) английской; г) итальянской.
- 21. В какой стране очень популярными являются блюда из бобовых продуктов - тофу и мисо?** а) Австралии; в) Днглии; б) Китае; г) Японии.
- 22. Национальным блюдом, какой страны является ПОЭЛЬЕ?**
а) Чехии; в) Франции; б) Испании; г) Италии.
- 23. В какой стране тухлые яйца считаются королевским блюдом?**
а) Китае; в) Монголии; б) Португалии; г) Корее.
- 24. В какой стране был изобретен и до сих пор пользуется огромной популярностью торт «Захер»?**
а) Англии; в) Австрии; б) Чехии; г) Румынии.
- 25. Страна, в которой гречневая крупа используется в качестве гарнира?**
а) США; в) Венгрия; б) Россия; г) Монголия

Критерии оценивания результатов тестирования

Таблица 9

<i>Уровень освоения</i>	<i>Критерии</i>	<i>Баллы</i>
Максимальный уровень	Выполнены правильно все задания теста (тест зачтен)	2
Средний уровень	Выполнено правильно больше половины заданий (тест зачтен)	1
Минимальный уровень	Выполнено правильно меньше половины заданий (тест не зачтен)	0

4.2.2. Наименование оценочного средства: *реферат Темы рефератов:*

1. Эволюция предприятий общественного питания.
2. Системы общественного питания.
3. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация.
4. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
5. Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания.
6. Назначение и принципы составления меню.
7. Характеристика основных методов анализа меню 8. Виды и характеристика основных видов меню.
9. Характеристика прогрессивные технологий обслуживания.
10. Обслуживание туристов в гостиницах

Критерии оценивания результатов выполнения реферата

Таблица 9.

<i>Уровень освоения</i>	<i>Критерии</i>	<i>Баллы</i>
Максимальный уровень	Задание выполнено правильно: выводы аргументированы, основаны на знании материала, владении категориальным аппаратом	3
Средний уровень	Задание выполнено в целом правильно: но допущены ошибки в аргументации, обнаружено поверхностное владение терминологическим аппаратом	2
Минимальный уровень	Задание выполнено с ошибками в формулировке тезисов и аргументации, обнаружено слабое владение терминологическим аппаратом	1
Минимальный уровень не достигнут	Задание не выполнено или выполнено с серьёзными ошибками	0

4.2.1. Наименование оценочного средства: *контрольная работа*

Примерная тематика контрольных работ.

1. Влияние религии на особенности питания.
2. Подготовка продуктов к походу. Расчет необходимого количества.
3. Составление плавающей раскладки. Отличительные черты питания в походах различных категорий сложности.
4. Организация питания туристов в лыжном походе.
5. Организация питания туристов в водном походе.
6. Организация питания в горных походах.
7. Питание в спелеологическом походе.
8. Особенности питания в турпоходе в жаркое время.
9. Суточный рацион. Калорийность питания. 10. Питание туристов в экстремальной ситуации.

Критерии оценивания результатов контрольной работы

Таблица 11

Балл (интервал баллов)	Уровень освоения	Критерии оценивания уровня освоения компетенций*
10	Максимальный уровень (интервал)	Контрольная работа оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями, содержит 1-2 мелких ошибки; ответы студента правильные, четкие, содержат 1-2 неточности
[6-8]	Средний уровень (интервал)	Контрольная работа содержит одну принципиальную или 3 или более недочетов; ответы студента правильные, но их формулирование затруднено и требует наводящих вопросов от преподавателя
[3-5]	Минимальный уровень (интервал)	Контрольная работа оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями, неполное раскрытие темы в теоретической части и/или в практической части контрольной работы; ответы студенты формально правильны, но поверхностны, плохо сформулированы, содержат более одной принципиальной ошибки
Менее 3	Минимальный уровень (интервал) не достигнут.	Контрольная работа содержит более одной принципиальной ошибки моделей решения задачи; контрольная работа оформлена не в соответствии с предъявляемыми требованиями; ответы студента
		путанные, нечеткие, содержат множество ошибок, или ответов нет совсем; несоответствие варианту.

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Оценочные средства

для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Организация питания в туристическом походе»

4.3.1. Характеристика оценочной процедуры:

Семестр - _5__

Форма аттестации – зачет

4.3.2. Оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Вопросы для промежуточной аттестации по дисциплине:

Вопросы к зачету:

1. Эволюция предприятий общественного питания.
2. Системы общественного питания.
3. Предприятия общественного питания: понятия, типы, классификация.
4. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
5. Методы и формы обслуживания туристов. Типы обслуживания.
6. Назначение и принципы составления меню.
7. Характеристика основных методов анализа меню 8. Виды и характеристика основных видов меню.
9. Характеристика прогрессивные технологий обслуживания.
10. Обслуживание туристов в гостиницах.
11. Обслуживание питанием в воздушном транспорте.
12. Требования к питанию на борту самолета .

13. Характеристика фабрик бортового питания
14. Питание туристов в железнодорожном транспорте.
15. Организация питания в автобусных турах
16. Особенности питания туристов водного транспорта.
17. Общие правила сервировки стола.
18. Последовательность подачи блюд в ресторане.
19. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
20. Организация обслуживания по типу шведского стола.
21. Характеристика основных видов приемов и банкетов. Организация приема заказа на банкет.
22. Традиции русского чаепития.
23. Сравнительная характеристика чайных церемоний народов Азии.
24. Организация чайного банкета.
25. Особенности русской национальной кухни.
26. Сравнительная характеристика питания двух славянских народов (по выбору студента)
27. Сравнительная характеристика двух среднеазиатских народов (по выбору студента)
28. Особенности питания прибалтийских народов.
29. Сравнительная характеристика двух народов юго-восточной Азии. (по выбору студента)
30. Особенности питания японцев.
31. Особенности питания туристов из Китая.
32. Особенности китайской национальной кухни. Провинциальные отличия кухонь. 33. Особенности питания туристов из Кореи.
34. Особенности питания англичан.
35. Особенности питания туристов из Испании.
36. Особенности французской национальной кухни.
37. Особенности питания итальянцев.
38. Особенности питания туристов из Венгрии.
39. Особенности питания туристов из Египта
40. Особенности повседневного питания американцев
41. Влияние религии на особенности питания.
42. Подготовка продуктов к походу. Расчет необходимого количества.
43. Составление плавающей раскладки. Отличительные черты питания в походах различных категорий сложности.
44. Организация питания туристов в лыжном походе.
45. Организация питания туристов в водном походе.
46. Организация питания в горных походах.
47. Питание в спелеологическом походе.
48. Особенности питания в турпоходе в жаркое время.
49. Суточный рацион. Калорийность питания.
50. Питание туристов в экстремальной ситуации.
51. Расчет калорийности дневного рациона.
52. Способы увеличения калорийности дневного рациона в категорийном походе. «Карманное» питание. Витамины.

4.3.3. Критерии и шкала оценивания устного ответа обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на экзамене (зачете) – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.
2. Ответ на второй вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.

Таблица 12

№ n/n	Характеристика ответа	Баллы
1.	Ответ на поставленный вопрос правильный, полный (исчерпывающий) с пояснениями и примерами	13-15
2.	Ответ на поставленный вопрос правильный и полный, в формулировках имеют место неточности, не приведены пояснения и (или) примеры	10-12
3	Ответ на поставленный вопрос не полный, в формулировках имеют место ошибки	7-9
4.	Ответ на поставленный вопрос не полный, в формулировках имеют место существенные ошибки и неоднозначность	6 и менее

Расчет итоговой рейтинговой оценки

Таблица 13

До 50 баллов включительно	«неудовлетворительно»
От 51 до 70 баллов	«удовлетворительно»
От 71 до 85 баллов	«хорошо»
От 86 до 100 баллов	«отлично»

4.3.4. Уровни сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины (модуля)

Таблица 14.

Индикаторы достижения компетенции (ИДК)	Уровни сформированности компетенций			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
	86-100	71-85	51-70	Менее 51
	«зачтено»			«не зачтено»
Код и наименование формируемой компетенции				
ПК-1.Способен осуществлять	Знает: Научные основы	Знает : Научные	Знает: Научные основы	Не знает : Научные основы

<p>рекреационную деятельность с различными группами населения, направленную на обеспечение физического и психического здоровья, социального благополучия и удовлетворенности жизнью:</p>	<p>питания современного человека - Методологические основы оценки статуса питания. - Научные принципы формирования рационов спортсменов. - Организация питания спортсменов. - Количественная и качественная адекватность питания. - Составление и анализ суточного рациона питания. - Применение в спортивной практике витаминноминеральных комплексов и биологически активных добавок.</p>	<p>основы питания современного человека - Методологические основы оценки статуса питания. - Научные принципы формирования рационов спортсменов. - Организация питания спортсменов. - Количественная и качественная адекватность питания. - Составление и анализ суточного рациона питания. - Применение в спортивной практике витаминноминеральных комплексов и биологически активных добавок.</p>	<p>питания современного человека - Методологические основы оценки статуса питания. - Научные принципы формирования рационов спортсменов. - Организация питания спортсменов. - Количественная и качественная адекватность питания. - Составление и анализ суточного рациона питания. - Применение в спортивной практике витаминноминеральных комплексов и биологически активных добавок.</p>	<p>питания современного человека - Методологические основы оценки статуса питания. - Научные принципы формирования рационов спортсменов. - Организация питания спортсменов. - Количественная и качественная адекватность питания. - Составление и анализ суточного рациона питания. - Применение в спортивной практике витаминноминеральных комплексов и биологически активных добавок.</p>
--	---	--	---	---

Умеет:	Умеет.:	Умеет :	Не умеет:
Применять полученные теоретические знания в практической работе; Разработать рекомендации по коррекции рациона питания спортсменов в соответствии с теорией сбалансированного питания по основным пищевым	Применять полученные теоретические знания в практической работе; Разработать рекомендации по коррекции рациона питания спортсменов в соответствии с теорией сбалансированного питания	Применять полученные теоретические знания в практической работе; Разработать рекомендации по коррекции рациона питания спортсменов в соответствии с теорией сбалансированного питания по основным пищевым	Применять полученные теоретические знания в практической работе; Разработать рекомендации по коррекции рациона питания спортсменов в соответствии с теорией сбалансированного питания по основным пищевым

веществам и организации правильного режима питания на основании анализа выявленных недостатков в питании. - Обоснованно использовать в спортивной практике витаминноминеральные комплексы и биологически активные добавки	по основным пищевым веществам и организации правильного режима питания на основании анализа выявленных недостатков в питании. - Обоснованно использовать в спортивной практике витаминноминеральные комплексы и биологически активные добавки	веществам и организации правильного режима питания на основании анализа выявленных недостатков в питании. Обоснованно использовать в спортивной практике витаминноминеральные комплексы и биологически активные добавки	веществам и организации правильного режима питания на основании анализа выявленных недостатков в питании. - Обоснованно использовать в спортивной практике витаминноминеральные комплексы и биологически активные добавки
---	---	--	---

<p>Владеет :</p> <p>быть в состоянии продемонстрировать: - Методами оценки энергетической ценности рациона среднесуточным энерготратам, зависящим от возраста, пола, характера и интенсивности физических нагрузок. - Способами оценки сбалансированности рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам и минеральным веществам). - Формами организации адекватных форм питания (продуктов, пищевых веществ и их комбинаций),</p>	<p>Владеет :</p> <p>быть в состоянии продемонстрировать: - Методами оценки энергетической ценности рациона среднесуточным энерготратам, зависящим от возраста, пола, характера и интенсивности физических нагрузок. - Способами оценки сбалансированности рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам и</p>	<p>Владеет:</p> <p>быть в состоянии продемонстрировать: - Методами оценки энергетической ценности рациона среднесуточным энерготратам, зависящим от возраста, пола, характера и интенсивности физических нагрузок. - Способами оценки сбалансированности рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам и минеральным веществам). - Формами организации адекватных форм питания (продуктов, пищевых веществ и их комбинаций), обеспечивающих</p>	<p>Не владеет :</p> <p>быть в состоянии продемонстрировать: - Методами оценки энергетической ценности рациона среднесуточным энерготратам, зависящим от возраста, пола, характера и интенсивности физических нагрузок. - Способами оценки сбалансированности рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам и минеральным веществам). - Формами организации адекватных форм питания (продуктов, пищевых веществ и их комбинаций), обеспечивающих</p>
---	---	---	---

<p>обеспечивающих различную ориентацию рационов (белковая, углеводная, белково-углеводная) в зависимости от конкретных педагогических задач и направленности тренировок в отдельные периоды подготовки спортсменов. - Методикой распределения рациона в течение дня четко согласованное с режимом и характером тренировок соревнований</p>	<p>минеральным веществам). - Формами организации адекватных форм питания (продуктов, пищевых веществ и их комбинаций), обеспечивающих различную ориентацию рационов (белковая, углеводная, белковоуглеводная) в зависимости от конкретных педагогических задач и направленности тренировок отдельные периоды подготовки спортсменов. - Методикой распределения рациона в течение дня четко согласованное с режимом и характером тренировок соревнований</p>	<p>различную ориентацию рационов (белковая, углеводная, белково-углеводная) в зависимости конкретных педагогических задач направленности тренировок отдельные периоды подготовки спортсменов. Методикой распределения рациона в течение дня четко согласованное с режимом тренировок соревнований</p>	<p>различную ориентацию (белковая, углеводная, белково-углеводная) в зависимости конкретных педагогических задач направленности тренировок отдельные периоды подготовки спортсменов. Методикой распределения рациона в течение дня четко согласованное с режимом тренировок соревнований</p>	<p>различную ориентацию (белковая, углеводная, белково-углеводная) в зависимости конкретных педагогических задач направленности тренировок отдельные периоды подготовки спортсменов. Методикой распределения рациона в течение дня четко согласованное с режимом тренировок соревнований</p>
<p>Код и наименование формируемой компетенции</p>				

<p>ПК-2 Способен осуществлять планирование, организационнометодическое сопровождение и управление реализацией услуг в сфере рекреации и спортивнооздоровительного туризма:</p>	<p>Знает: Научные основы питания современного человека - Методологические основы оценки статуса питания. - Научные принципы формирования рационов спортсменов. -</p>	<p>Знает: Научные основы питания современного человека - Методологические основы оценки статуса питания. - Научные принципы</p>	<p>Знает: Научные основы питания современного человека - Методологические основы оценки статуса питания. - Научные принципы формирования рационов спортсменов. -</p>	<p>Не знает: Научные основы питания современного человека - Методологические основы оценки статуса питания. - Научные принципы формирования рационов спортсменов. -</p>
---	--	---	--	---

<p>Организация питания спортсменов. - Количественная и качественная адекватность питания. - Составление и анализ суточного рациона питания. - Применение в спортивной практике витаминноминеральных комплексов и биологически активных добавок.</p>	<p>формирования рационов спортсменов. - Организация питания спортсменов. - Количественная и качественная адекватность питания. - Составление и анализ суточного рациона питания. - Применение в спортивной практике витаминноминеральных комплексов и биологически активных добавок.</p>	<p>Организация питания спортсменов. - Количественная и качественная адекватность питания. - Составление и анализ суточного рациона питания. - Применение в спортивной практике витаминноминеральных комплексов и биологически активных добавок.</p>	<p>Организация питания спортсменов. - Количественная и качественная адекватность питания. - Составление и анализ суточного рациона питания. - Применение в спортивной практике витаминноминеральных комплексов и биологически активных добавок.</p>
--	--	--	--

Умеет:	Умеет :	Умеет:	Не умеет :
<p>Применять полученные теоретические знания в практической работе; - Разработать рекомендации по коррекции рациона питания спортсменов в соответствии с теорией сбалансированного питания по основным пищевым веществам и организации правильного режима питания на основании анализа выявленных недостатков в питании. - Обоснованно использовать в</p>	<p>Применять полученные теоретические знания в практической работе; - Разработать рекомендации по коррекции рациона питания спортсменов в соответствии с теорией сбалансированного питания по основным пищевым веществам и организации правильного режима питания на основании анализа выявленных</p>	<p>Применять полученные теоретические знания в практической работе; - Разработать рекомендации по коррекции рациона питания спортсменов в соответствии с теорией сбалансированного питания по основным пищевым веществам и организации правильного режима питания на основании анализа выявленных недостатков в питании. - Обоснованно использовать в</p>	<p>Применять полученные теоретические знания в практической работе; - Разработать рекомендации по коррекции рациона питания спортсменов в соответствии с теорией сбалансированного питания по основным пищевым веществам и организации правильного режима питания на основании анализа выявленных недостатков в питании. - Обоснованно использовать в</p>

<p>спортивной практике витаминноминеральные комплексы и биологически активные добавки</p>	<p>недостатков в питании. - Обоснованно использовать в спортивной практике витаминноминеральные комплексы и биологически активные добавки</p>	<p>спортивной практике витаминноминеральные комплексы и биологически активные добавки</p>	<p>спортивной практике витаминноминеральные комплексы и биологически активные добавки</p>
---	---	---	---

<p>Владеет: быть в состоянии продемонстрировать: - Методами оценки энергетической ценности рациона среднесуточным энерготратам, зависящим от возраста, пола, характера и интенсивности физических нагрузок. - Способами оценки сбалансированности рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам и минеральным веществам). - Формами организации адекватных форм питания (продуктов, пищевых веществ и их комбинаций), обеспечивающих различную ориентацию рационов (белковая, углеводная, белково-углеводная) в зависимости от конкретных педагогических</p>	<p>Владеет : быть в состоянии продемонстрировать: - Методами оценки энергетической ценности рациона среднесуточными энерготратам, зависящим от возраста, пола, характера и интенсивности физических нагрузок. - Способами оценки сбалансированности рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам и минеральным веществам). - Формами организации адекватных форм питания (продуктов, пищевых веществ и их</p>	<p>Владеет: быть в состоянии продемонстрировать : - Методами оценки энергетической ценности рациона среднесуточным энерготратам, зависящим от возраста, пола, характера и интенсивности физических нагрузок. - Способами оценки сбалансированности рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам и минеральным веществам). - Формами организации адекватных форм питания (продуктов, пищевых веществ и их комбинаций), обеспечивающих различную ориентацию рационов (белковая, углеводная, белково-углеводная) в зависимости от конкретных педагогических задач и направленности</p>	<p>Не владеет: быть в состоянии продемонстрировать : - Методами оценки энергетической ценности рациона среднесуточным энерготратам, зависящим от возраста, пола, характера и интенсивности физических нагрузок. - Способами оценки сбалансированности рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам, витаминам и минеральным веществам). - Формами организации адекватных форм питания (продуктов, пищевых веществ и их комбинаций), обеспечивающих различную ориентацию рационов (белковая, углеводная, белково-углеводная) в зависимости от конкретных педагогических задач и</p>
---	---	---	---

задач и направленности тренировок в отдельные периоды подготовки спортсменов. - Методикой распределения рациона в течение дня четко согласованное с режимом и характером тренировок и соревнований	комбинаций), обеспечивающ их различную ориентацию рационов (белковая, углеводная, белковоуглеводная) в зависимости от конкретных педагогически х задач и направленност и тренировок в отдельные периоды подготовки спортсменов. - Методикой распределения рациона в течение дня четко согласованное с режимом и характером тренировок и соревнований	тренировок в отдельные периоды подготовки спортсменов. - Методикой распределения рациона в течение дня четко согласованное с режимом и характером тренировок и соревнований	направленности тренировок в отдельные периоды подготовки спортсменов. - Методикой распределения рациона в течение дня четко согласованное с режимом и характером тренировок и соревнований
--	--	---	--

4.3.5.Рейтинг-план изучения дисциплины

Таблица 15

I			
БАЗОВАЯ ЧАСТЬ РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЫ			
Виды контроля	Контрольные мероприятия	Мин. кол-во баллов на занятиях	Макс. кол-во баллов на занятиях
Текущий контроль № 1	Организация проведения туристического похода	0	10
	Привалы и ночлеги в туристическом походе		

Текущий контроль № 2	Питание в походе	0	8
-----------------------------	------------------	---	---

	Топография и ориентирование на местности		
--	--	--	--

Рубежный контроль: контрольная работа №1 (Темы 1-4)		0	10
--	--	---	----

Текущий контроль №3	Организация и проведение поисково-спасательных работ в туризме	0	10
	Безопасность в сфере рекреации и туризма		
	Безопасность в сфере рекреации и туризма		

Текущий контроль №4	Виды и тенденции развития в спортивно-оздоровительного туризма	0	10
	Сооружения в рекреации и туризме		

Рубежный контроль: контрольная работа №2 (Темы 5-9)		0	10
--	--	---	----

Допуск к промежуточной аттестации		Мин 36	
--	--	---------------	--

II	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЫ	Мин.	Макс.
1	Поощрительные баллы	0-10	10
	Подготовка доклада с презентацией по дисциплине	0-1	1
	Посещаемость лекций (100%)	0-2	2
	Участие в работе круглого стола, студенческой конференции	0-2	2
	Соц.-личностный рейтинг	0-3	3
	Участие в общественной, культурно-массовой и спортивной работе	0-2	2
2	Штрафные баллы	0-3	3

	Пропуск учебных лекций	за пропуск лекции снимается балльная стоимость лекции (2:8=0,25)	0,25 x N (N – количество пропущенных лекций)	
	Несвоевременное выполнение контрольной (аттестационной)	минус 5% от максимального балла	- 0,5	
	работы №1			
	Несвоевременное выполнение контрольной (аттестационной) работы №2	минус 5% от максимального балла	- 0,5	
III	ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ		0-30	30
Форма итогового контроля:	Зачет (экзамен)		0-30	30
Итого баллов за семестр			0-100	

Автор(ы) рабочей программы дисциплины (модуля):

Доцент, кандидат географических наук _____ Мантаев Х.З.
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:
Директор библиотеки

_____ Арсагириева Т.А.
(подпись)

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ**

Организация питания в туристическом походе

(наименование дисциплины / модуля)

Направление подготовки 49.03.03-"Рекреация и спортивно-оздоровительный туризм"

Профиль подготовки

«Рекреативно-оздоровительная деятельность»

(год набора __2023, форма обучения очная/заочная)

на 2023/ 2024учебный год

В рабочую программу дисциплины / модуля вносятся следующие изменения:

№ п/п	Раздел рабочей программы (пункт)	Краткая характеристика вносимых изменений	Основание для внесения изменений