

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЙ (УНИВЕРСИТЕТ)
МИНИСТЕРСТВА ИНОСТРАННЫХ ДЕЛ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ»
ОДИНЦОВСКИЙ ФИЛИАЛ**

**Факультет финансовой экономики
Кафедра туризма, гостеприимства и креативных индустрий**

УТВЕРЖДАЮ

**Декан факультета финансовой
экономики
И.А. Гулиев**

«___» _____ 20__ г.

**Рабочая программа дисциплины (модуля)
ТЕХНОЛОГИИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
И РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

Направленность (профиль) подготовки

Туризм и индустрия гостеприимства

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная

Год набора – 2026

Одинцово-2026

Рабочая программа по дисциплине "Технологии организации общественного питания и ресторанной деятельности" составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта высшего образования МГИМО МИД России по направлению подготовки 43.03.02 Туризм.

Автор(ы) программы:

Романов Максим Сергеевич, зав кафедрой кафедры, д.э.н.

Директор научной библиотеки: _____/И.А. Байбикова

Факультет финансовой экономики Одинцовского филиала МГИМО МИД России.

Кафедра туризма, гостеприимства и креативных индустрий.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры. Протокол заседания №6 от 05.02.2024

Подпись зав. / и.о.зав. кафедрой: _____ /Романов Максим Сергеевич/

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	7
6. Фонд оценочных материалов (средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся и текущего контроля по дисциплине (модулю)	8
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	12
8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	13
9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	14
10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	14
11. Иные сведения и (или) материалы	14
12. Лист регистрации внесенных изменений	15

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цели дисциплины (модуля)

Научить разрабатывать концепцию предприятия питания.

Задачи дисциплины (модуля)

Научить основам планировки и оснащения предприятия питания.

Научить оформлять разрешительную документацию для функционирования предприятия питания.

Дать понимание организации работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания.

Научиться разрабатывать маркетинговую политику предприятия питания.

Дать понимание особенностей управления персоналом предприятия питания.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен *знать*

Принципы основных производственных и маркетинговых процессов на предприятии питания.

уметь

Разработать концепцию предприятия питания.

иметь навыки и (или) опыт деятельности

Работы с документацией, связанной с открытием и деятельностью предприятия питания.

В результате освоения образовательной программы обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

<i>Коды компетенции</i>	<i>Содержание компетенций</i>	<i>Индикаторы достижения компетенций</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (в соответствии с профессиональными стандартами (при наличии))</i>
ОПК-2	Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью	ИОПК 2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями объектов туристской сферы	Знания: Принципов работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания. Принципов организации маркетинговой деятельности предприятия питания. Умения: Разрабатывать концепцию предприятия питания. Навыки: Работы с документацией, связанной с открытием и управлением предприятия питания.
ПК-1	Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности	ИПК 1.2 Осуществляет руководство трудовым коллективом, хозяйственными и финансово-экономическими	Знания: Принципов основных производственных и маркетинговых процессов, осуществляемых в ходе работы предприятия питания. Умения: Поставки задач трудовому коллективу предприятия питания.

		процессами туристской организации	Навыки: Работы с документацией, оформляющей деятельность трудового коллектива предприятия питания.
--	--	-----------------------------------	---

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) «Технологии организации общественного питания и ресторанной деятельности» (Б1.О.20.04) относится к обязательной части учебного плана.

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки, сформированные в процессе освоения следующих дисциплин (модулей) и практик:

Основы туризма и гостеприимства
Технологии гостиничной деятельности
Виды и тенденции развития туризма
Ознакомительная практика
Проектно-технологическая практика

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Преддипломная практика

Дисциплина (модуль) изучается на 4 курсе(ах) в 7 семестре(ах) (в соответствии с учебным планом).

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 3 зач. ед. (3Е), 108 ак. ч.

Вид работы	Трудоемкость	
	Академические часы	Зачетные единицы
Общая трудоемкость	108	3
Аудиторная работа, всего: в том числе:	54	
Лекционные занятия	18	
Практические занятия	36	
Самостоятельная работа, всего:	54	
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)		

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Разделы дисциплины (модуля) и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ п/п	Раздел/тема дисциплины	Общая трудѳѳ
----------	---------------------------	---

(расшифровку аббревиатур форм текущего контроля успеваемости см. в п.6.1.2а)

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам)

семестр 7

1.1. Разработка концепции предприятия питания.

Определение целевого сегмента ресторана и его местоположения.

Разработка названия предприятия.

Методика составления и оформления меню.

1.2. Нормативно-правовая база открытия и функционирования предприятия питания.

Регистрация предприятия общественного питания.

Пакет обязательных документов для функционирования предприятия питания.

Договоры и журналы как особая форма отчетности в индустрии питания.

1.3. Производственные помещения ресторана и их оснащение.

Классификация производственных помещений ресторана и основные требования к их организации.

Общие принципы выбора и расстановки производственного оборудования.

Посуда производственных помещений.

1.4. Торговые площади ресторана и их оснащение.

Создание интерьера и атмосферы торговых залов ресторана.

Мебелировка торгового зала и особенности ее расстановки.

Посуда и столовое белье торгового зала ресторана.

1.5. Организационные аспекты планирования человеческих ресурсов предприятия питания.

Кадровая политика предприятия питания. Классификация должностей сотрудников предприятия питания и их квалификационные требования.

Система подбора и отбора кадров для предприятия питания.

Адаптация и обучение (повышение квалификации) сотрудников ресторанного производства.

Мотивационные аспекты в управлении человеческими ресурсами в ресторанном бизнесе.

1.6. Маркетинговый план деятельности ресторана.

Подходы к ценообразованию в сфере ресторанного бизнеса.

Реклама и продвижение услуг предприятия питания.

Методы стимулирования сбыта ресторанных услуг

Текущая аттестация

2.1. зачет

Зачет с оценкой

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Воронцов, Г. А. Труд студента: ступени успеха на пути к диплому : учебное пособие / Г.А. Воронцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М,

2022. — 256 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2769.- ISBN 978-5-16-009594-3.- Текст : электронный.- URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1838262> (дата обращения: 07.04.2026).

6. Фонд оценочных материалов (средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся и текущего контроля по дисциплине (модулю)

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)

1) Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование оценочного средства
1.1	Разработка концепции предприятия питания.	ОПК-2, ПК-1	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	УО, Д
1.2	Нормативно-правовая база открытия и функционирования предприятия питания.	ОПК-2, ПК-1	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	УО, Д
1.3	Производственные помещения ресторана и их оснащение.	ОПК-2, ПК-1	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	УО, Д
1.4	Торговые площади ресторана и их оснащение.	ОПК-2, ПК-1	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	УО, Д
1.5	Организационные аспекты планирования человеческих ресурсов предприятия питания.	ОПК-2, ПК-1	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	УО, Д
1.6	Маркетинговый план деятельности ресторана.	ОПК-2, ПК-1	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	УО, Д
2.1	зачет	ОПК-2, ПК-1	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	За

2а) Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос (УО)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по теме.	Вопросы для устного опроса.
2	Доклад (Д)	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической или учебно-исследовательской темы.	Темы докладов
3	Зачет (За)	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов подготовки по вопросам к зачету.	Перечень вопросов к зачету

б) Описание шкал оценивания

Устный опрос	A (90-100%)	Правильное использование терминологии, логика изложения, практические примеры, аргументированная речь.
	B (82-89%)	Наличие ошибок в терминологии, однако в остальном речь логически выстроена, присутствуют практические примеры и ответ аргументирован.
	C (75-81%)	Наличие ошибок в терминологии, наличие умеренных фактологических пробелов в ответе, однако в целом, понимание темы хорошее, подкрепляется практическими примерами и аргументацией речи.
	D (67-74%)	Ошибки в терминологии, содержательные пробелы в ответе, отсутствие или некорректные примеры, но общее понимание и аргументация речи присутствует.
	E (60-66%)	Недоостатки по всем указанным критериям, однако суть темы обучающийся понимает.
	F (менее 60%)	Непонимание сути темы или отсутствие ответа.
Доклад	A (90-100%)	Правильное использование понятийного аппарата, наличие выводов, логика изложения, наличие практических примеров, понимание теоретического материала.
	B (82-89%)	Ошибки в терминологии, однако, логика речи корректная, присутствуют практические примеры и выводы, понимание теоретического материала.
	C (75-81%)	Ошибки в терминологии и/или отсутствие выводов. В остальном логика доклада есть, практические примеры есть, понимание теоретического материала.
	D (67-74%)	Ошибки в терминологии, и/или отсутствие выводов, пробелы в логике изложения, однако обучающийся демонстрирует понимание темы и подкрепляет его практическими примерами.
	E (60-66%)	Ошибки в терминологии, отсутствие выводов, пробелы в логике изложения, отсутствие практических примеров, однако понимание сути темы есть.
	F (менее 60%)	Недостатки по всем критериям оценивания или отсутствие ответа.
Зачет	A (90-100%)	Соответствие содержания ответа полученному вопросу, обоснованность выводов, знание базовой терминологии, использование ссылок на первоисточники, умение высказывать свое отношение к обсуждаемой проблеме.
	B (82-89%)	Соответствие содержания ответа полученному вопросу, обоснованность выводов, знание базовой терминологии, использование ссылок на первоисточники, отсутствие собственного мнения по обсуждаемой проблеме.
	C (75-81%)	Соответствие содержания ответа полученному вопросу, обоснованность выводов, знание базовой терминологии, отсутствие ссылок на первоисточники.
	D (67-74%)	Соответствие содержания ответа полученному вопросу, обоснованность выводов, пробелы в знании базовой терминологии.
	E (60-66%)	Соответствие содержания ответа полученному вопросу, однако, выводы недостаточно обоснованы.
	F (менее 60%)	Содержание ответа не соответствует полученному вопросу.

3) *Пример типового задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков в ходе проведения промежуточной аттестации и текущего контроля*

Вопросы устного опроса.

См. вопросы к зачету.

Пример тем докладов.

- Основные понятия изучаемые дисциплины. Ресторан как предприятие общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Современные тенденции ресторанного бизнеса

- Формирование и оформление меню предприятия общественного питания. Технологические процессы в ресторане

- Трудовой коллектив ресторана и его структура. Организационная структура ресторана. «Приобретенное» и «сформированное» качество.

- Стандартизация услуг сферы индустрии гостеприимства и общественного питания. Качество и управление.

- Бизнес- план открытие ресторана Внедрение программ по качеству.

- Маркетинговая политика. Фирменный стиль и формирование имиджевой политики ресторана.

- Корпоративная культура предприятия общественного питания. Профессиональная этика.

Вопросы к зачету.

1. Какую роль играет нейминг в сфере общественного питания?

2. Перечислите основные критерии выбора помещения под открытие предприятия общественного питания.

3. Какие типы меню вы знаете, раскройте их особенности.

4. Перечислите основные параметры микроклимата и освещенности на предприятиях индустрии питания по требованиям Роспотребнадзора.

5. Какова последовательность блюд в меню при его составлении?

6. Какие правила нужно помнить, выбирая название будущему предприятию общественного питания?

7. Каких правил в оформлении меню следует придерживаться ресторатору?

8. Какие документы необходимы для регистрации будущего предприятия в качестве ООО?

9. Сколько стоит лицензия на розничную продажу алкогольной продукции на предприятии общественного питания и каковы требования к ее получению?

10. Как часто проходят проверки Роспотребнадзора в индустрии общественного питания?

11. Какие виды договоров обязательно должны быть заключены у предприятия питания?

12. Что такое бракеражный журнал и для чего он нужен в ресторане?

13. На основании чего необходимо направить уведомление в Роспотребнадзор предприятия питания о намерении осуществлять предпринимательскую деятельность?

14. Что такое программа производственного контроля и для чего ее необходимо разработать на предприятии общественного питания?

15. Какие нормы освещенности следует использовать для различных видов производственных помещений предприятия питания?

16. В чем разница между горячим и холодным цехами?

17. Перечислите основные характеристики и особенности кондитерского цеха на предприятии питания.

18. Какие критерии при закупке производственного кухонного оборудования должен учитывать ресторатор?
19. Какие существуют общие требования к расстановке мебели в ресторане?
20. Перечислите основные виды производственной посуды.
21. Какой температурный режим следует соблюдать в производственных помещениях предприятия индустрии питания?
22. Какие основные торговые помещения в ресторане вы можете назвать, перечислите их.
23. Какие требования к меблировке зала учитывают современные рестораторы?
24. Приведите основные критерии расстановки мебели в торговых залах предприятия индустрии питания.
25. Перечислите основные виды фарфоровой и фаянсовой посуды, применяемой в ресторанном бизнесе.
26. Какие виды железной посуды могут быть использованы для подачи блюд и изделий потребителям в ресторане?
27. Для чего необходимы АСУ в ресторанном бизнесе?
28. Приведите примеры АСУ в индустрии питания и раскройте особенности их выбора ресторатором.
29. Перечислите основные должности в ресторанном бизнесе и раскройте их основное функциональное назначение.
30. Какие методы подбора и отбора кадров нашли активное применение в ресторанном бизнесе?
31. Что такое должность сомелье и где ее можно встретить в индустрии питания?
32. В чем заключается адаптация работников на предприятиях индустрии питания?
33. Какие мотивационные аспекты используют рестораторы в отношении персонала предприятия питания?
34. В чем заключаются основные проблемы кадрового обеспечения ресторанного бизнеса в РФ?
35. В чем состоят основные обязанности официанта в ресторанном бизнесе?
36. Какие подходы к политике ценообразования используются в ресторанном бизнесе?
37. Сколько составляет наценка на блюда и напитки у разных типов предприятий индустрии питания?
38. Какие методы рекламы наиболее активно используют рестораторы?
39. В чем заключается стимулирование продаж в ресторанном бизнесе?
40. Каково значение интернет-рекламы предприятий индустрии питания?
41. Насколько эффективны флаеры и листовки при рекламировании различных типов предприятий индустрии питания?
42. Какие факторы оказывают влияние на величину среднего чека предприятия питания, перечислите их.

4) Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Семестр	Виды работы	Индикаторы компетенций, проверяемые в процессе выполнения данного вида работы	Доля вида работы в итоговой оценке
7	Устный опрос	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	от 0% до 50%
7	Зачет (рейтинговая оценка)	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	от 70% до 100%
7	Зачет	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	от 0% до 69%
7	Доклад	ИОПК 2.1, ИПК 1.2	от 0% до 50%

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) официальные документы (в последней редакции):

1. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» : текст с изменениями и дополнениями на 17 февраля 2026 г. . – М, 1992. – Текст : электронный // СПС «КонсультантПлюс» (дата обращения: 10.06.2026).
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ) от 30.11.1994 : часть первая : текст с изменениями и дополнениями на 01 августа 2025 г. : [принят Государственной Думой 21 октября 1994 года] . – М, 1994. – Текст : электронный // СПС «КонсультантПлюс» (дата обращения: 10.06.2026).
3. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» : текст с изменениями и дополнениями на 01 марта 2026 года [принят Государственной Думой 4 октября 1996 г. : одобрен Советом Федерации 14 ноября 1996 г.] . – М, 1996 . – Текст : электронный // СПС «КонсультантПлюс» (дата обращения: 10.06.2026 г.).
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» : текст с изменениями и дополнениями на 31 июля 2025 года : [принят Государственной Думой 12 марта 1999 : одобрен Советом Федерации 17 марта 1999]. – М, 1999 . – Текст : электронный // СПС «КонсультантПлюс» (10.06.2026 г.).
5. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ : текст с изменениями и дополнениями на 15 мая 2026 года : [принят Государственной Думой 21 декабря 2001 : одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001]. – М, 2001. – Текст : электронный // СПС «КонсультантПлюс» (10.06.2026 г.).

б) основная литература:

- 1) Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник для спо. - Москва: Юрайт, 2026. - 220 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/584861>
- 2) Пасько О. В., Автюхова О. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Москва: Юрайт, 2026. - 242 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/585111>
- 3) Авроров В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2026. - 548 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/589024>

4) Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 536 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=445230>

в) дополнительная литература:

1) Васюкова А. Т., Мошкин А. В. Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания [Электронный ресурс]: учебник для спо. - Москва: Юрайт, 2026. - 92 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/590291>

2) Кибанов А.Я. Основы управления персоналом [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2026. - 440 с. – Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=471153>

г) литература для факультативного чтения:

Уокер, Джон Р.. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Джон Р. Уокер ; пер. В. Н. Егоров ; ред. Л. В. Речицкая, Г. А. Клебче. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 736 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684716> (дата обращения: 11.06.2026). – ISBN 978-5-238-01392-3. – Текст : электронный.

Уокер, Джон Р.. Управление гостеприимством : вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 879 с. : ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886> (дата обращения: 11.06.2026). – ISBN 5-238-00990-9. – Текст : электронный.

д) Интернет-ресурсы, базы данных:

ЭБС BOOK.ru <https://book.ru/>

ЭБС Университетская библиотека онлайн <https://biblioclub.ru/>

ЭБС Znanium.com <https://znanium.com/>

Образовательная платформа "Юрайт" <https://urait.ru/>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Лекция Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.

Практические занятия Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.

Контрольная работа / индивидуальные задания Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.

Подготовка к экзамену При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу и др.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

MS Office
MS Windows
Антивирус Касперского

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Аудитория	Назначение	Оснащение
Помещение для самостоятельной работы/Библиотека (читальный зал)	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Оборудована специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Лицензионное программное обеспечение. Обеспечен доступ к сети "Интернет" и электронной информационно-образовательной среде Одинцовского филиала МГИМО
Учебные аудитории	Аудитории для проведения занятий всех видов, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, проведения государственной итоговой аттестации	Оборудованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, демонстрационным оборудованием (экран, проектор). Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Лицензионное программное обеспечение. Обеспечен доступ к сети "Интернет" и электронной информационно-образовательной среде Одинцовского филиала МГИМО

11. Иные сведения и (или) материалы

См. Приложение к РПД в форме электронных документов (при наличии).

Лист регистрации внесенных изменений

в рабочую программу дисциплины "Технологии организации общественного питания и ресторанной деятельности" образовательной программы по направлению подготовки 43.03.02 "Туризм", направленности (профилю) "Туризм и индустрия гостеприимства".

Рабочая программа дисциплины актуализирована 2025/2026 уч. год. Протокол заседания кафедры № __от «__»_____20__года.

Рабочая программа дисциплины актуализирована 2026/2027 уч. год. Протокол заседания кафедры № __от «__»_____20__года.

Рабочая программа дисциплины актуализирована 2027/2028 уч. год. Протокол заседания кафедры № __от «__»_____20__года.

Рабочая программа дисциплины актуализирована 2028/2029 уч. год. Протокол заседания кафедры № __от «__»_____20__года.

Рабочая программа дисциплины актуализирована 2029/2030 уч. год. Протокол заседания кафедры № __от «__»_____20__года.