

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
факультета социально-культурного
сервиса и туризма
Иволга Анна Григорьевна

« ____ » _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.ДВ.03.02 Организация обслуживания в сфере общественного
питания**

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» являются формирование у студентов знаний и получение навыков по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии	ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	знает основы оценки эффективности деятельности служб, отделов предприятий общественного питания умеет учитывать параметры эффективности деятельности предприятий общественного питания владеет навыками приемами контроля и оценки эффективности деятельности предприятий общественного питания
ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства	ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	знает положения по формированию и функционированию системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства умеет применять основы формирования и функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства владеет навыками основами формирования и функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация обслуживания в сфере общественного питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта

1.1.	Предприятие общественного питания как социально-экономическая система	7	6	2	4		6		Тест, Собеседование	ПК-1.1
1.2.	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	7	6	2	4		6		Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.1
1.3.	Обслуживание посетителей предприятий общественного питания	7	6	2	4		6			ПК-2.1
1.4.	Современные виды обслуживания	7	6	2	4		6		Тест, Реферат	ПК-1.1, ПК-2.1
1.5.	Требования к предприятиям питания при гостинице	7	6	2	4		6	КТ 1	Контрольная работа, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.1, ПК-2.1
1.6.	Организационные особенности услуг питания в зависимости от назначения	7	6	2	4		6		Тест	ПК-1.1
1.7.	Организационная деятельность предприятий общественного питания	7	6	2	4		6		Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Тест	ПК-2.1
1.8.	Особенности обслуживания туристов	7	6	2	4		6		Тест, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.1
1.9.	Контроль на предприятиях общественного питания в стране	7	6	2	4		6	КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Контрольная работа	ПК-1.1
Промежуточная аттестация		За								
Итого			108	18	36		54			
Итого			108	18	36		54			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Предприятие общественного питания как социально-экономическая система	Предприятие общественного питания как социально-экономическая система	2/2
Методы и формы обслуживания на	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	2/1

предприятиях общественного питания		
Обслуживание посетителей предприятий общественного питания	Обслуживание посетителей предприятий общественного питания	2/2
Современные виды обслуживания	Современные виды обслуживания	2/1
Требования к предприятиям питания при гостинице	Требования к предприятиям питания при гостинице	2/2
Организационные особенности услуг питания в зависимости от назначения	Организационные особенности услуг питания в зависимости от назначения	2/2
Организационная деятельность предприятий общественного питания	Организационная деятельность предприятий общественного питания	2/1
Особенности обслуживания туристов	Особенности обслуживания туристов	2/1
Контроль на предприятиях общественного питания в стране	Контроль на предприятиях общественного питания в стране	2/-
Итого		18

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Предприятие общественного питания как социально-экономическая система	Предприятие общественного питания как социально-экономическая система	Пр	4/-/4
Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Пр	4/-/4
Обслуживание посетителей предприятий общественного питания	Обслуживание посетителей предприятий общественного питания	Пр	4/-/4
Современные виды обслуживания	Современные виды обслуживания	Пр	4/-/4
Требования к предприятиям питания при гостинице	Требования к предприятиям питания при гостинице	Пр	4/-/4

Организационные особенности услуг питания в зависимости от назначения	Организационные особенности услуг питания в зависимости от назначения	Пр	4/-/4
Организационная деятельность предприятий общественного питания	Организационная деятельность предприятий общественного питания	Пр	4/-/4
Особенности обслуживания туристов	Особенности обслуживания туристов	Пр	4/-/4
Контроль на предприятиях общественного питания в стране	Контроль на предприятиях общественного питания в стране	Пр	4/-/4

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
Предприятие общественного питания как социально-экономическая система	6
Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	6
Обслуживание посетителей предприятий общественного питания	6
Современные виды обслуживания	6
Требования к предприятиям питания при гостинице	6

Организационные особенности услуг питания в зависимости от назначения	6
Организационная деятельность предприятий общественного питания	6
Особенности обслуживания туристов	6
Контроль на предприятиях общественного питания в стране	6

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4		
		1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК-1.1: Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)								x	
	Качество гостинично-ресторанных услуг								x	
	Контроллинг на предприятиях сферы услуг								x	
	Организационно-управленческая практика						x			
	Организация и технология работы гостиничных служб						x			
	Организация работы АХС в гостинице						x			
	Основы деятельности предприятия питания								x	
	Основы санаторно-курортного дела								x	
	Спортивно-оздоровительный сервис				x					
	Техника и технологии сервисной деятельности				x					
	Технология организации деятельности предприятий питания									x
ПК-2.1: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности						x			
	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)								x	
	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)								x	
	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)								x	
	Имиджелогия в социально-культурном сервисе				x					
	Качество гостинично-ресторанных услуг								x	
	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме									x
	Маркетинг и продвижение гостиничного продукта				x			x		
	Организация деятельности объектов сельского туризма							x		
	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса						x			
	Организация и технология работы гостиничных служб							x		
	Организация работы АХС в гостинице							x		
	Основы гостиничного бизнеса						x	x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг							x	
	Особенности транспортного обслуживания							x	
	Проектная работа				x	x		x	
	Спортивно-оздоровительный сервис				x				
	Техника и технологии сервисной деятельности				x				
	Технология организации деятельности предприятий питания							x	
	Туристские формальности							x	
	Учебная организационно-управленческая практика				x				
	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме							x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Организация обслуживания в сфере общественного питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация обслуживания в сфере общественного питания» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
7 семестр		

КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	15	
КТ 1	Контрольная работа	15	
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	15	
КТ 2	Контрольная работа	15	
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60	
Посещение лекционных занятий		20	
Посещение практических/лабораторных занятий		20	
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30	
Итого		130	
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	15	<p>Практико-ориентированные задания – задания, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.</p> <p>Критерии оценки</p> <p>15 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>10 баллов. Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.</p> <p>5 баллов. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено.</p>

КТ 1	Контрольная работа	15	<p>Контрольная работа выполненная в рамках дисциплины включает два теоретических вопроса.</p> <p>Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):</p> <p>15 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;</p> <p>10 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>7 баллов – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>5 баллов – при представлении только плана ответа;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.</p>
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	15	<p>Практико-ориентированные задания – задания, направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности.</p> <p>Критерии оценки</p> <p>15 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>10 баллов. Задание выполнено в целом верно, но допущены незначительные ошибки, не искажающие выводы.</p> <p>5 баллов. Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено.</p>

КТ 2	Контрольная работа	15	<p>Контрольная работа выполненная в рамках дисциплины включает два теоретических вопроса.</p> <p>Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос (знания):</p> <p>15 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации студентом системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении студентом умения самостоятельно и творчески мыслить;</p> <p>10 баллов – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>7 баллов – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>5 баллов – при представлении только плана ответа;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии текста (ответа), имеющего отношение к вопросу.</p>
------	--------------------	----	---

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Организация обслуживания в сфере общественного питания» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере

общественного питания»

Вопросы для собеседования

Тема: «Предприятие общественного питания как социально-экономическая система».

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2. Отечественный и зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания.
3. Цели и задачи общественного питания.
4. Характеристика современного состояния.
5. Классификация предприятий общественного питания.
1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2. Отечественный и зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания.
3. Цели и задачи общественного питания.
4. Характеристика современного состояния.
5. Классификация предприятий общественного питания.

Вопросы к зачету

Теоретические вопросы:

1. Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния.
2. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
3. Действующие правила оказания услуг общественного питания.
4. Классификация услуг общественного питания.
5. Общие требования к услугам общественного питания.
6. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
7. Сравнительная характеристика ресторанов разных классов.
8. Сравнительная характеристика баров разных классов.
9. Сравнительная характеристика кафе.
10. Сравнительная характеристика столовых.
11. Сравнительная характеристика закусочных.
12. Сравнительная характеристика предприятий быстрого обслуживания (ПБО).
13. Сравнительная характеристика кофеен.
14. Сравнительная характеристика магазина кулинарии и буфетов.
15. Структура предприятий питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
16. Требования к размещению предприятий общественного питания.
17. Виды торговых помещений, их характеристика.
18. Интерьеры залов предприятий общественного питания: требования к оформлению.
19. Оборудование торговых помещений: виды, характеристика.
20. Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению.
21. Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению.
22. Столовое белье: характеристика по материалу, назначению.
23. Информационное обеспечение торгового процесса: общая характеристика.
24. Принципы составления меню.
25. Виды меню, особенности.
26. Карта вин, принципы составления.
27. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
28. Общие правила сервировки стола.
29. Предварительная и дополнительная сервировка стола.
30. Этикет еды.
31. Методы подачи блюд.
32. Правила обслуживания в предприятиях общественного питания.
33. Расчет за питание, чаевые.
34. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.
35. Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему.
36. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения.
37. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами: организация

проведения.

38. Банкеты-фуршеты: организация проведения.
39. Банкеты-коктейль: организация проведения.
40. Комбинированные банкеты: особенности проведения.
41. Организация обслуживания питанием в гостиницах.
42. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
43. Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения.
44. Современные форматы обслуживания в предприятиях общественного питания.
45. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: шведский стол.
46. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: репинский стол.
47. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: экспресс-стол.
48. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
49. Организация обслуживания питанием на авиатранспорте.
50. Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте.
51. Организация обслуживания питанием на водном транспорте.
52. Требования к предприятиям питания для туристов.
53. «Условия» питания туристов, характеристика и виды национальных завтраков.
54. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов.
55. Контроль в общественном питании.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

- Л1.1 Ершов В. Д., Корчагина Е. И. Технология и организация производства продуктов питания [Электронный ресурс]: словарь основных терминов и понятий. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 80 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91633>
- Л1.19 Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник; ВО - Бакалавриат. - Москва: Дашков и К, 2022. - 416 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/277415>
- Л1.18 Джум Т. А., Ольшанская С. А. Организация сервисного обслуживания в туризме [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2019. - 368 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=368181>
- Л1.17 Джум Т. А., Денисова Н. И. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2022. - 400 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=399593>
- Л1.16 Кондрашова Е. В. Организация деятельности туристского предприятия [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Улан-Удэ: ВСПИК, 2020. - 84 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/215366>
- Л1.15 Озерова Т. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Тольятти: ТГУ, 2017. - 33 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/140112>
- Л1.14 Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]: учебник; ВО - Бакалавриат, СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 308 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206936>
- Л1.13 Изосимова И. В., Сергачева О. М. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Красноярск: СФУ, 2021. - 172 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/181586>
- Л1.12 Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=389772>

- Л1.11 Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 469 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=388041>
- Л1.20 Агешкина Н. А. Основы функционирования гостиничной индустрии [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 328 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=424274>
- Л1.9 Тамова М. Ю., Корнева О. А., Дунец Е. Г., Бугаец Н. А. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Краснодар: КубГТУ, 2019. - 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/167035>
- Л1.8 Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=358158>
- Л1.7 Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]:практикум ; учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2021. - 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=362110>
- Л1.6 Сафронова Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1032196>
- Л1.5 Гончарова Л. П. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2018. - 174 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=987236>
- Л1.4 Сухов Р. И. Организация туристской деятельности [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета (ЮФУ), 2016. - 267 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=991783>
- Л1.3 Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2013. - 560 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=389895>
- Л1.2 Рождественская Л. Н., Главчева С. И. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 183 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1058887>
- Л1.10 Большаник П. В. Туристское страноведение [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 241 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=373586>

дополнительная

- Л2.12 Свириденко Ю. П., Хмелев В. В. Сервисная деятельность в обслуживании населения [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 192 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/195460>
- Л2.13 Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 348 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206630>
- Л2.14 Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 308 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206936>
- Л2.18 Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=398685>
- Л2.16 Морозова Н. С., Морозов М. М. Гостиничное дело [Электронный ресурс]:словарь ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 247 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=398069>
- Л2.17 Рождественская Л. Н., Главчева С. И. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 179 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=396026>

- Л2.11 Большаник П. В. Менеджмент в туристских организациях [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 193 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=391733>
- Л2.15 Никифорова Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Оренбург: ОГУ, 2019. - 97 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/159933>
- Л2.10 Ключевская И. С. Технология формирования и продвижения гостиничного продукта [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 346 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=390349>
- Л2.6 Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=358232>
- Л2.8 Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 560 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=387355>
- Л2.7 Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2021. - 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=378407>
- Л2.5 Фридман А. М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 462 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1093158>
- Л2.4 Овчаров А. О. Экономика туристских предприятий [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 176 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1003233>
- Л2.3 Ратушный А. С., Баранов Б. А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 241 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1031132>
- Л2.2 Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:практикум ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 144 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=430289>
- Л2.1 Давыдкина И. Б. Проектирование и организация торгового пространства предприятий розничной торговли и общественного питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 266 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=899751>
- Л2.19 Юдина С. Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 280 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/212735>
- Л2.9 Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2022. - 417 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=389717>
- Л2.20 Джум Т. А., Зайко Г. М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2021. - 528 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=398594>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий	300/ИТ Ф	Оснащение: столешница для студентов – 66 шт., сидения для студентов -196 шт., сенсорная панель SMART podium – 1 шт., компьютер Neos 490 – 1 шт., конференц система AKG (Микрофоны и звук) – 1 шт., проектор Panasonic PT-EH600E – 1 шт., экран настенный с форматом 4:3 Digis. – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515).

Автор (ы)

_____ доцент , к.э.н. Павленко Ирина Геннадьевна

Рецензенты

_____ доцент , к.э.н. Сериков С.С.

_____ доцент , к.э.н. Иволга А.Г.

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» рассмотрена на заседании Кафедра туризма и сервиса протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Заведующий кафедрой _____ Иволга Анна Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Факультет социально-культурного сервиса и туризма протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Руководитель ОП _____