

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Российский государственный гуманитарный университет»  
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)**

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ

ФАКУЛЬТЕТ ИСТОРИИ, ПОЛИТОЛОГИИ И ПРАВА  
Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

**«Технология и организация системы питания в средствах размещения»  
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность Гостиничная деятельность

Уровень квалификации выпускника бакалавр

Форма обучения очная

РПД адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

Москва 2020

Название дисциплины (модуля)

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Составитель(и):

Ст.преподаватель М.В.Камшечко.....

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры .....

№ 1 от 30.08.2020

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

### **1. Пояснительная записка**

#### 1.1 Цель и задачи дисциплины (*модуля*)

- 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (*модулю*), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций
- 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы
- 2. Структура дисциплины (*модуля*)**
- 3. Содержание дисциплины (*модуля*)**
- 4. Образовательные технологии**
- 5. Оценка планируемых результатов обучения**
  - 5.1. Система оценивания
  - 5.2. Критерии выставления оценок
  - 5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (*модулю*)
- 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**
  - 6.1. Список источников и литературы
  - 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
- 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (*модуля*)**
- 8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**
- 9. Методические материалы**
  - 9.1. Планы практических (семинарских, лабораторных) занятий
  - 9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ
  - 9.3. Иные материалы

## **Приложения**

Приложение 1. Аннотация дисциплины

Приложение 2. Лист изменений

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

#### Цель дисциплины:

Познакомить студентов с организацией услуг питания, выстроить систему основных этапов и видов технологии предоставления услуг питания, изучить основные элементы и характеристик услуг питания, изучить функции управления предприятий предоставляющих услуги питания.

#### Задачи дисциплины:

изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы, формы, средства обслуживания, ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов, рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания, изучить особенности питания туристов в походах и в других видах активных форм отдыха, ознакомиться со спецификой лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

### 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
<p><b>ПКУ-2.</b> Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p>	<p><b>ПКУ-2.1.</b> Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p>	<p><b>Знать:</b> технологические процессы на предприятиях питания, оптимальные технологические процессы в обслуживании на предприятиях питания, в соответствии с требованиями потребителя, создания качественного сервиса, механизмы функционирования учреждений и предприятий отрасли</p> <p><b>Уметь:</b> использовать технологические процессы на предприятиях питания, применять формы и стили обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, анализировать стандарты обслуживания на предприятиях питания,</p>

		<p>разрабатывать технологию создания услуги общественного питания; организовывать технологические процессы по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания; работать с нормативной документацией</p> <p><b>Владеть:</b> технологическими процессами на предприятиях питания в соответствии с требованиями потребителя,, формами и стилями обслуживания на предприятиях питания, стандартами обслуживания на предприятиях питания, навыками организации предоставления услуги питания; навыками работы с нормативной документацией.</p>
--	--	--

### 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология и организация системы питания в средствах размещения» Б1.В.ДВ.07.03 является дисциплиной вариативной части учебного плана и входит в базовую/вариативную часть Блока Б1 «Дисциплины по выбору» по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и адресована студентам 4 курса (7семестр). Дисциплина (модуль) реализуется на факультете истории, политологии и права ИАИ РГГУ кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства.

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проектной работы, промежуточная аттестация в форме зачета.

**Общая трудоемкость** освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы, 152 часа.

## 2. Структура дисциплины (модуля)

### Структура дисциплины (модуля) для очной формы обучения

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы, 152 часов, в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 56 ч., самостоятельная работа обучающихся 96 ч.

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Самостоятель-ная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации ( <i>по семестрам</i> )
			контактная						
			Лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия	Промежуточ-ная аттестация		
1	Предприятие общественного питания в системе организации услуги питания	7	5	9				24	Фронтальный опрос
2	Ресторанный бизнес: сущность и современные тенденции	7	5	9				24	Проверка индивидуальных сообщений – рабочей тетради, опрос.
3	Технологии обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	7	5	9				24	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
4	Направления увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе	7	5	9				24	Обсуждение докладов, проверка рабочей тетради, опрос
	Зачет	7					18		<i>итоговая контрольная работа</i>
	итого:		20	36				96	

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Предприятие общественного питания в системе организации услуги питания	<p>Предприятие общественного питания: классификационные основания и специфика деятельности. Государственные стандарты по предприятиям питания. Соответствия предприятий питания ГОСТам. Классификация предприятий общественного питания за рубежом. Дифференциация услуг питания за рубежом. Требования к предприятиям общественного питания: общие и специфические. Требования по соответствию предприятий питания г. Москвы. Классификация предприятий питания. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания различной организационно -правовой формы. Виды, характеристика и назначение посуды, столовых приборов. Специфика процедуры создания и открытия предприятия общественного питания. Формирование пакета документов на открытие предприятия питания. Способы мотивации обслуживающего персонала в ресторанном сервисе: материальная и нематериальная мотивация. Механизм включения услуг предприятия питания в структуру туристского продукта. Технологии продаж услуг ресторана. Персонал предприятия общественного питания. Формирование концепции предприятия питания. Анализ рынков услуг предприятий общественного питания. Тенденции и тренды развития предприятий питания. Организация банкета. Составление плана проведения банкета.</p>
2	Ресторанный бизнес: сущность и современные тенденции	<p>Жизненный цикл предприятия общественного питания. Организация обслуживания потребителей. Жизненный цикл предприятия питания. Методы и формы обслуживания персонала на предприятиях общественного питания. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Типы ресторанного</p>

		<p>обслуживания (сервиса). Взаимодействие предприятий общественного питания с другими предприятиями сферы гостеприимства.</p> <p>Специальные формы услуг. Этапы формирования концепции предприятия питания</p> <p>Персонал предприятия питания (составление должностных инструкций для персонала ресторана). Управление процессом обслуживания на предприятии общественного питания. Коммуникации с потребителями услуг ресторана, предупреждение и решение проблемных ситуаций. Разработка концепции и бизнес-плана создания ресторана.</p> <p>Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.</p>
3	Технологии обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	<p>Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания. История развития ресторанного дела в России. Организация социального питания. Типы ресторанного обслуживания (сервиса). Специфика обслуживания питанием туристов</p> <p>Организация и функционирование ресторанов и средств размещения. Организация труда обслуживающего персонала. Банкетное обслуживание: виды, характеристика, специфика обслуживания. Управление рестораном на разных стадиях жизненного цикла. Организация процесса обслуживания потребителей в ресторане, в баре, в кафе, в столовой, в предприятиях формата fast -food, free -flow, quick -casual. Специфика банкетного обслуживания. Анализ рынков услуг питания и туристских центров мира. Диетические столы в предприятиях общественного питания. Кейтеринг. Требования, предъявляемые к качеству товаров и услуг общественного питания. Характеристика и организация проведения: банкета с полным и частичным обслуживанием.</p>
4	Направления увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе	<p>Научная организация труда в предприятиях общественного питания. Организация работы диетических и вегетарианских столовых.</p> <p>Классификация заготовочных предприятий, их характеристика. Формы обеспечения предприятий общественного питания материально-техническими средствами.</p>



		<p>Фирменный стиль, торговый знак. Имидж предприятия общественного питания. Характеристика и организация проведения банкета-фуршета.</p> <p>Характеристика и организация проведения коктейль –фуршета. Аналитический обзор способов увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе. Показатели качества и безопасности продукции общественного питания. Управление качеством полуфабрикатов и кулинарной продукции на предприятиях питания. Основные требования к организации процессов изготовления овощных полуфабрикатов. Сервисная деятельность на предприятиях питания.</p>
--	--	---

3

## 4. Образовательные технологии

<i>№ п/ п</i>	<i>Наименование раздела</i>	<i>Виды учебной работы</i>	<i>Информационные и образовательные технологии</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>
1.	Предприятие общественного питания в системе организации услуги питания.	Лекция 1-5  Семинар 1-9  Самостоятельная работа	Вводная лекция с использованием видеоматериалов  Развернутая беседа с обсуждением доклада  Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
2.	Ресторанный бизнес: сущность и современные тенденции.	Лекция 6-10  Семинар 10-18  Самостоятельная работа	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора  Развернутая беседа с обсуждением доклада  Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций

3.	Технологии обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	<p><i>Лекция 11-15</i></p> <p><i>Семинар 19-27</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Проблемная лекция</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i></p>
4.	Направления увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе	<p><i>Лекция 16-20</i></p> <p><i>Семинар 28-36</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Лекция-визуализация с применением слайд-проектора</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций</i></p>

## 5. Оценка планируемых результатов обучения

### 5.1. Система оценивания

Система оценивания может быть представлена как в текстовой, так и в табличной форме.

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>опрос</i></li> <li>- <i>участие в дискуссии на семинаре</i></li> </ul>	5 баллов	30 баллов
	5 баллов	30 баллов
Промежуточная аттестация <i>зачет</i>		40 баллов
<b>Итого за семестр</b> <i>зачёт</i>		100 баллов

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0 – 19			F

## 5.2. Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	«отлично»/ «зачтено (отлично)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ C	«хорошо»/ «зачтено (хорошо)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		<p>аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».</p>
67-50/ D,E	«удовлетворительно»/ «зачтено (удовлетворительно)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами. Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p>
49-0/ F,FX	«неудовлетворительно»/ не зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами. Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.**

**Примерные темы рефератов**

- Организация банкета-приема с полным обслуживанием официантами.
- Организация банкета-приема с частичным обслуживанием официантами.
- Организация банкета-фуршета.
- Организация банкета-коктейля.
- Организация стола-экспресс
- Организация банкета по типу «буфет»
- Организация питания по типу «Шведский стол».
- Организация банкета-чая.
- Организация комбинированного банкета.
- Организация диетического питания в гостиничных комплексах.

**Примерные темы докладов по курсу**

1. Требования к руководящему персоналу СБ гостиницы.
2. Функциональная структура СБ крупной гостиницы.
3. Места размещения постов охраны в гостинице.
4. Назначение системы громкоговорящей связи в гостинице.
5. Оборудование для тушения огня в гостиницах.
6. Типы сигнальных датчиков, применяемых в гостинице.
7. Характеристика системы контроля доступа клиента в номер.
8. Характеристика системы контроля доступа персонала на рабочее место в здании гостиницы.
9. Способы идентификации личности, используемые в системе контроля доступа гостиниц
10. Типы и характеристика видеокамер.
11. Способы организованной эвакуации клиентов и персонала из гостиницы.

**Контрольные вопросы для зачета по дисциплине**

1. Кейтеринг как метод организации обслуживания на предприятиях общественного питания.
2. Специализированные рестораны.
3. Искусство и технологии сомелье
4. Виды вин, энология
5. Крепкие алкогольные напитки, технология реализации и потребления
6. Виды сервировки стола, технологические аспекты
7. Основы технологии приготовления пищи.
8. Технология управления рестораном.
9. Мотивация сотрудников предприятий общественного питания: технологический аспект.
10. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях общественного питания
11. Методы оценки персонала предприятий общественного питания
12. Технологии ресторанных сетей
13. Звуковое оформление ресторана
14. Эстетика внешнего вида персонала ресторана

15. Организация банкета-приема с полным обслуживанием официантами.
16. Организация банкета-приема с частичным обслуживанием официантами.
17. Организация банкета-фуршета.
18. Организация банкета-коктейля.
19. Организация стола-экспресс.
20. Организация банкета по типу «буфет».
21. Организация питания по типу «Шведский стол».
22. Организация банкета-чая.
23. Организация комбинированного банкета
24. Организация диетического питания в гостиничных комплексах.
25. Методы оценки персонала предприятий общественного питания
26. Технологии ресторанных сетей
27. Звуковое оформление ресторана
28. Эстетика внешнего вида персонала ресторана
29. Профессиональный технологический профиль должности бармен
30. Профессиональный технологический профиль должности официант
31. Профессиональный технологический профиль должности метрдотель
32. Организация банкета-приема с полным обслуживанием официантами.
33. Организация банкета-приема с частичным обслуживанием официантами.
34. Организация банкета-фуршета.
35. Организация банкета-коктейля.
36. Организация стола-экспресс.
37. Организация банкета по типу «буфет».
38. Организация питания по типу «Шведский стол».
39. Организация банкета-чая.
40. Организация комбинированного банкета
41. Организация диетического питания в гостиничных комплексах.

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

### **Список источников и литературы**

#### **6.1. Основная литература:**

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 432 с. // ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный. – Загл. с экрана.
2. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с. // ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный. –
3. Виноградова, С.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: Учебное пособие для вузов / С. А. Виноградова, Н. В. Сорокина, Т. С. Жданова. - М.: Дашков и К, 2017. - 207с.

#### **Дополнительная литература**

4. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 206 с. // IPRbooks : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44975.html>, ограниченный.
5. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С.Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА,2017. — 240 с. // IPRbooks :

электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>, ограниченный.

6. Милл, Р. К. Управление рестораном [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер / Милл Р.К., Лалаян Е., - 3-е изд. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 535 с. // ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный.

7. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис [Электронный ресурс] : учебник / Н. Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с. //ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа:<http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный.

8. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 320 с. // ZNANIUM.COM : электроннобиблиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный.

9. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: Учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. - М.: Юрайт, 2014. - 336с. 10 Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. // ZNANIUM.COM : электронно-библиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>, ограниченный. – Загл. с экрана.

10. Хмырова, С. В. Ресторанный маркетинг [Электронный ресурс] : Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социальнокультурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управ / Хмырова С.В. -М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 255 с. // ZNANIUM.COM : электроннобиблиотечная система. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php>,ограниченный.

#### **Нормативно-правовые документы:**

- Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 21 августа 2003г. Извлечение. //В кн.: Организация туризма. Учеб. Пособие. Под ред. А.П.Дуровича. 4-е изд.-Минск.; Новое знание, 2008. С. 512 – 515.

- Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51185-98. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>

- Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц. Межгосударственный стандарт ГОСТ 28681.4-95. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>

- Об основах туристской деятельности в РФ. Закон РФ от 24 ноября 1996 года N 132-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 05.02.2007 N 12-ФЗ). Электронный ресурс. Режим доступа:

<http://www.travelexpert.ru/indexea=1&ln=1&chp=showpage&parent=11&num=442&zi=11>

- Закон РФ «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992 № 2300-1 (с последними изменениями от 25.06.2012).Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>

- Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта Постановление Правительства Российской Федерации от 18 июля 2007 г. № 452. Электронный ресурс. Режим доступа <http://www.tourpravo.ru/legislation.aspx>



- Федеральный закон «О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002 (с последними изменениями от 23.01.2012).
- Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения. Зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 21 августа 2003г. Извлечение. //В кн.: Организация туризма. Учеб. Пособие. Под ред. А.П.Дуровича. 4-е изд.-Минск,: Новое знание, 2008. С. 512 – 515.
- Гражданский кодекс Российской Федерации. Части 1, 2, 3, 4.

**6.2. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет»,  
необходимых для освоения дисциплины**

<http://hrs.ru>  
<http://prohotel.ru>  
<http://ratanews.ru>  
<http://rbta.ru>  
<http://rha.ru>  
<http://www.tour-info.ru>  
<http://expert.ru> [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru) Федерация Рестораторов и Отельеров.

**Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

[www.tourism.minstm.gov.ru](http://www.tourism.minstm.gov.ru) – Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ  
[www.moscomtour.mos.ru](http://www.moscomtour.mos.ru) – Сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы  
[www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) – Сайт Федерального агентства по туризму РФ [www.unwto.org](http://www.unwto.org) – Сайт Всемирной туристской организации

Адреса ресурсов Интернет

1. Туристские и гостиничные ресурсы:  
<http://hrs.ru>  
<http://prohotel.ru>  
<http://ratanews.ru>  
<http://rbta.ru>  
<http://rha.ru>  
<http://www.tour-info.ru>  
<http://www.travelline.ru/hotel-sites-audit>  
[www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru) Федерация Рестораторов и Отельеров.

№п /п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Web of Science Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД

	JSTOR Издаия по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

## 7. Перечень информационных технологий, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В качестве информационной базы рекомендуется использовать библиотечные поисковые системы <http://elibrary.ru>, <http://biblioclub.ru/> и полнотекстовую электронную библиотечную систему IQlib ([www.iqlib.ru](http://www.iqlib.ru)), в коллекции которых собраны электронные учебники, справочные и учебные пособия, общеобразовательные и просветительские издания.

При изучении студентами дисциплины используются следующие технологии:

- технологии проблемного обучения (проблемные лекции, проводимые в форме диалога, решение учебно-профессиональных задач на семинарских и практических занятиях; игровые технологии (проведение тренингов, деловых игр, «интеллектуальных разминок», «мозговых штурмов», реконструкций функционального взаимодействия личностей в рамках семинарских занятий); интерактивные технологии (проведение лекций диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);

информационно-коммуникативные образовательные технологии (моделирование изучаемых явлений, презентация учебных материалов) и элементы технологий проектного обучения.

Для выполнения моделирования необходимы пакет прикладных программ Microsoft Office Point, MS office XP, Wi-Fi, информационно-правовое обеспечение «Гарант», справочная правовая система «Консультант Плюс», программное обеспечение «1С».

Со студентами очной формы обучения лекционные занятия по ряду тем проводятся преподавателем как проблемные в форме диалога. На практических занятиях используются и «интеллектуальные разминки», деловые игры, тренинги, элементы дискуссий, коллективное обсуждение решений задач и моделей изучаемых явлений, подготовленных студентами к занятию и т.д.

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное

9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное
14	Microsoft Office 2016	Microsoft	лицензионное
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative Cloud	Adobe	лицензионное
17	Zoom	Zoom	лицензионное

## **8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса лицам с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого от студента требуется представить заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) и личное заявление (заявление законного представителя).

В заключении ПМПК должно быть прописано:

- рекомендуемая учебная нагрузка на обучающегося (количество дней в неделю, часов в день);
- оборудование технических условий (при необходимости);
- сопровождение и (или) присутствие родителей (законных представителей) во время учебного процесса (при необходимости);
- организация психолого-педагогического сопровождение обучающегося с указанием специалистов и допустимой нагрузки (количества часов в неделю).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся при необходимости могут быть созданы фонды оценочных средств, адаптированные для лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно (на бумаге, на компьютере), в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

## **8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

- для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:

- устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE;
- дисплеем Брайля PAC Mate 20;
- принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих:
  - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
  - акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
  - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

## **9. Методические материалы**

Процесс освоения учебного материала по дисциплине включает в себя работу на лекционных и семинарских занятиях, а также регулярную самостоятельную работу. Во время семинарских занятий рекомендуется активно участвовать в обсуждении рассматриваемой темы, выступать с подготовленными заранее докладами и презентациями, принимать участие в выполнении практических заданий.

Самостоятельная работа должна соответствовать графику прохождения программы дисциплины. Самостоятельная работа по дисциплине дисциплины «Современные тенденции развития гостиничного дела» включает:

- работу с первоисточниками;
- подготовку устного выступления (доклада, сообщения) на семинарском занятии;
- подготовку к занятию в интерактивной форме;
- подготовку презентаций к выступлениям;
- работу с тестовыми заданиями;
- подготовку выступлений на студенческих конференциях;
- подготовку к групповым проектам и дискуссиям;
- подготовку к текущему, рубежному контролю и промежуточной аттестации по дисциплине.

в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами - не у всех это получается стильно;
- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- размер шрифта должен быть: 24-54 пункта (заголовок), 18-36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам» можно привести краткие комментарии или пояснения.

- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5-7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов - в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

## *Приложение 1*

### **АННОТАЦИЯ**

Дисциплина «Технология и организация системы питания в средствах размещения» является дисциплиной по выбору вариативной части учебного плана и входит в **базовую/вариативную часть** Блока Б1 «Дисциплины». по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и адресована студентам 4 курса (7 семестр). Дисциплина (модуль) реализуется на факультете истории, политологии и права ИАИ РГГУ кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства.

#### **Цель дисциплины:**

Познакомить студентов с организацией услуг питания, выстроить систему основных этапов и видов технологии предоставления услуг питания, изучить основные элементы и характеристик услуг питания, изучить функции управления предприятий предоставляющих услуги питания.

#### **Задачи дисциплины:**

изучить основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы, формы, средства обслуживания, ознакомиться с правилами составления и оформления меню, карты вин, требованиями к предприятиям питания для обслуживания туристов, рассмотреть особенности питания туристов из разных стран, формы ускоренного обслуживания, изучить особенности питания туристов в походах и в других видах активных форм отдыха, ознакомиться со спецификой лечебно-профилактического питания в санаторно-курортных комплексах.

**Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций:**

**ПКУ-2.** Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

**ПКУ-2.1.** Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

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

**Знать:**

технологические процессы на предприятиях питания, оптимальные технологические процессы в обслуживании на предприятиях питания, в соответствии с требованиями потребителя, создания качественного сервиса, механизмы функционирования учреждений и предприятий отрасли.

**Уметь:**

использовать технологические процессы на предприятиях питания, применять формы и стили обслуживания в соответствии с требованиями потребителя, анализировать стандарты обслуживания на предприятиях питания, разрабатывать технологию создания услуги общественного питания; организовывать технологические процессы по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания; работать с нормативной документацией.

**Владеть:**

технологическими процессами на предприятиях питания в соответствии с требованиями потребителя, формами и стилями обслуживания на предприятиях питания, стандартами обслуживания на предприятиях питания, навыками организации предоставления услуги питания; навыками работы с нормативной документацией.

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проектной работы, промежуточная аттестация в форме **зачета**.

**Общая трудоемкость** освоения дисциплины (модуля) составляет **4 зачетные единицы, 152 часа**.

*Приложение 2*

УТВЕРЖДЕНО

УТВЕРЖДАЮ

Протокол заседания кафедры  
№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Руководитель ОП ВО

\_\_\_\_\_  
(название)

\_\_\_\_\_  
(подпись, ф.и.о.)

### ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе (модуле) дисциплины \_\_\_\_\_  
(название дисциплины)

по направлению подготовки (специальности) \_\_\_\_\_

на 20\_\_/20\_\_ учебный год

1. В \_\_\_\_\_ вносятся следующие изменения:  
(элемент рабочей программы)

- 1.1. ....;
- 1.2. ....;
- ...
- 1.9. ....

2. В \_\_\_\_\_ вносятся следующие изменения:  
(элемент рабочей программы)

- 2.1. ....;
- 2.2. ....;
- ...
- 2.9. ....

3. В \_\_\_\_\_ вносятся следующие изменения:  
(элемент рабочей программы)

- 3.1. ....;
- 3.2. ....;
- ...
- 3.9. ....

Составитель  
дата

подпись

расшифровка подписи