

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**

**«ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

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 **«Основы организации ресторанного дела»**

Рабочая программа дисциплины

Составитель(и): к.э.н.Ключевская И.С.

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№ 1 от 31.08.2020

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

### **1. Пояснительная записка**

1.1 Цель и задачи дисциплины (*модуля*)

1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине (*модулю*)

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

Цель дисциплины: формирование у студентов базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия, ее роли в гостиничном предприятии, форм и прогрессивных методов обслуживания.

Задачи дисциплины:

- раскрыть основные понятия сферы деятельности службы питания в гостинице;
- ознакомить студентов с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;
- дать представление о физиологических принципах построения пищевых рационов;
- рассмотреть национальные особенности и традиции питания иностранных туристов;
- познакомить с санитарно – гигиеническими нормами и правилами, предъявляемыми к организациям питания;
- выделить перспективные направления совершенствования службы питания в современных условиях.

### 1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине :

Коды компетенции	Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	<p>Знать: особенности технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности</p> <p>Уметь: контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности</p> <p>Владеть: навыками контроля за выполнением технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>

### 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы организации ресторанного дела» является частью блока дисциплин Б1.В.ДВ.08.02 учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина реализуется на факультете ФИПП кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин: Инновации в гостиничном бизнесе, Современные тенденции развития гостиничного дела

В результате освоения дисциплины формируются знания, умения и владения, необходимые для изучения следующих дисциплин: Кросс-культурный менеджмент, Управление человеческими ресурсами в гостиничном деле

## 2. Структура дисциплины

### Структура дисциплины для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3з.е., 108ч., в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 42 ч., самостоятельная работа обучающихся 66 ч.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость  (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости ти (по неделям семестра)  Форма промежуто чной аттестации (по семестрам )	
			контактная				Пром ежудо чная ат теста ция	самос тоятел ьная работа	
			лекц ии	семи нары	прак тичес кие занят ия	Лаб оратор ные занят ия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Раздел 1  Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии	7	2	6				10	Проверка индивидуал ьных сообщений – рабочей тетради, опрос.

2.	<b>Раздел 2</b> Организационно-управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов	7	2	6				12	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа.
3.	<b>Раздел 3</b> Виды услуг в ресторанном деле и методы обслуживания.  Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.	7	2	6				14	Проверка рабочей тетради, выполнение заданий Контрольная работа
4.	<b>Раздел 4</b> Организация обслуживания массовых мероприятий	7	2	6				10	Проверка индивидуальных сообщений – рабочей тетради, опрос.
5.	<b>Раздел 5</b> Традиции в ресторанном деле разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.  Составление меню лечебного питания, основные	7	4	6				20	Обсуждение докладов, проверка индивидуальных сообщений, беседа тестирование

	положения.  Основы санитарии и гигиены в ресторанном деле. Санитарное законодательст во.								
	Зачет с оценкой								Опрос по билетам
	<b>Итого</b>		<b>12</b>	<b>30</b>				<b>66</b>	

### 3. Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание подразделов (тем дисциплины)
1.	<b>Раздел 1</b>  Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии	Место службы питания в организационно-управленческой структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. Соотношение дохода, получаемого от предоставления услуг размещения и услуг питания в гостиничном предприятии. Миссии и цели службы питания в гостинице.
2.	<b>Раздел 2</b>  Организационно-управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов.	Организационная структура службы питания в зависимости от категории и класса гостиницы. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: (состав службы, функции сотрудников, подчиненность в отделах). Обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий. Различные подходы к организации питания в гостинице: предприятия питания в составе гостиницы, аренда предприятий питания.
3.	<b>Раздел 3</b>  Виды услуг в ресторанном деле и методы обслуживания.  Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.	Классификация предприятий питания при гостиницах. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.  Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.  Правила сервировки столов, технология обслуживания потребителей, способы подачи блюд и напитков, технология обслуживания банкетов и приемов, правила этикета.  Виды меню, их характеристика, принципы составления, оформление меню. Дизайн карты вин. Порядок



		<p>разработки и утверждения меню.</p> <p>Классификация и характеристика мебели, столовой посуды (фарфоро-фаянсовая, керамическая, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая), приборов и столового белья. Нормы комплектации.</p> <p>Назначение и оформление торговых залов, банкетных залов, коктейль-холлов, аванзалов, вестибюля, гардероба, буфетов и раздаточных.</p>
4.	<p><b>Раздел 4</b></p> <p>Организация обслуживания массовых мероприятий</p>	<p>Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы. Организация работы кейтеринговой службы</p> <p>Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.</p> <p>Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.</p>
5.	<p><b>Раздел 5</b></p> <p>Традиции в ресторанном деле разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.</p> <p>Составление меню лечебного питания, основные положения.</p> <p>Основы санитарии и гигиены в ресторанном деле. Санитарное законодательство.</p>	<p>Особенности русской национальной кухни и славянских кухонь. История развития и особенности закавказских и среднеазиатских кухонь. Особенности национальных кухонь некоторых зарубежных стран (французской, английской, немецкой и т.д.). Составление меню для групп иностранных туристов. Особенности организации питания паломников.</p> <p>Особенности организации рационального питания в санаторно-курортных комплексах. Организация диетического и детского питания.</p> <p>Основные принципы построения вегетарианского питания. Анализ наиболее модных современных диет.</p> <p>Санитарно - эпидемиологические правила и нормы, предъявляемые к организациям общественного питания. Требования к персоналу предприятий питания.</p>

#### 4. Образовательные технологии

№ п/п	Наименование темы	Виды учебной работы	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
1	2	3	4	5
	Тема 1.  Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии	Лекция 1.  Семинар 1.  Самостоятельная работа	(ПК-5)  (ПК-5)  (ПК-5)	Вводная лекция с использованием видеоматериалов  Семинар – развернутая беседа с обсуждением докладов  Консультирование и проверка домашних заданий
	Тема 2.  Организационно- управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов.	Лекция 2.  Семинар 2.  Самостоятельная работа	(ПК-5)  (ПК-5)  (ПК-5)	Лекция-визуализация с применением слайд- проектора  Развернутая беседа с обсуждением доклада  Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
	Тема 3.  Виды услуг в ресторанном деле и методы обслуживания.  Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания.	Лекция 3.  Семинар 3.  Самостоятельная работа	(ПК-5)  (ПК-5)  (ПК-5)	Лекция-визуализация с применением слайд- проектора  Развернутая беседа с обсуждением доклада Контрольная работа  Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
	Тема 4.	Лекция 4.	(ПК-5)	Лекция-визуализация с применением слайд- проектора

	Организация обслуживания массовых мероприятий	Семинар 4.	(ПК-5)	Развернутая беседа с обсуждением доклада
		Самостоятельная работа	(ПК-5)	Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций
	Тема 5.  Традиции в ресторанном деле разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.  Составление меню лечебного питания, основные положения.  Основы санитарии и гигиены в ресторанном деле. Санитарное законодательство.	Лекция 5.	(ПК-5)	Лекция-визуализация с применением слайд-проектора
		Семинар 5.	(ПК-5)	
		Самостоятельная работа	(ПК-5)	Развернутая беседа с обсуждением доклада. Тестирование  Подготовка к занятию с использованием электронного курса лекций

## 5. Оценка планируемых результатов обучения

### 5.1. Система оценивания

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- контрольная работа,	15 баллов	15 баллов
- тестирование	15 баллов	15 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	20 баллов
- выступление с докладом	5 баллов	10 баллов
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	40 баллов	40 баллов
<b>Итого за семестр</b>		<b>100 баллов</b>

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	Традиционная шкала	Шкала ECTS
--------------	--------------------	------------

шкала			
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

## 5.2. Критерии выставления оценок

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 аттестации.</p> <p>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.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
	«зачтено»	<p>применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

### 5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

#### Вопросы для подготовки к зачету с оценкой

1. Требования к обслуживающему персоналу предприятий питания в составе гостиничных комплексов: профессиональная подготовка; знание иностранного языка; медицинские; к одежде (униформе).
2. Понятие, виды и особенности деятельности предприятий общественного питания, создаваемых на основе различных форм собственности. Принципы классификации.
3. Характеристика основных типов предприятий общественного питания: ГОСТ РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».
4. Типы и характеристика общественного питания за рубежом. Тенденции, наблюдаемые на современном рынке общественного питания.

5. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях питания. Особенности организации, классификация методов и форм обслуживания в зависимости от типов предприятий питания и обслуживаемого контингента.

6. Художественное решение интерьера предприятий питания, сервировка столов, форменная одежда официантов и метрдотелей; оформление меню, музыкальное обслуживание, высокое качество блюд и культура обслуживания. Факторы, влияющие на культуру обслуживания.

7. Виды помещений предприятий питания. Их назначение, характеристика. Современные планировочные решения залов. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.

8. Использование элементов декоративно-прикладного искусства, национальных мотивов в оформлении интерьера предприятий питания. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования и рекомендуемые нормы оснащения мебелью предприятий питания.

9. Характеристика буфетов: основного, кофейного.

10. Нормы комплектации предприятий питания столовой посудой, приборами и столовым бельем. Виды столовой посуды и приборов, используемых в предприятиях питания различных типов и классов. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, хрустальная, стеклянная и металлическая посуда, ее назначение. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету посуды.

11. Столовые приборы (основные и вспомогательные): характеристика, назначение. Деревянная и пластмассовая посуда и приборы, их назначение. Ассортимент посуды одноразового пользования. Столовое белье: виды и назначение.

12. Меню: виды и назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Особенности составления различных видов меню.

13. Карта вин. Требования, предъявляемые к составлению карты вин.

14. Подготовка торговых залов к обслуживанию. Способы расстановки мебели. Подготовка столового белья, посуды, приборов. Виды сервировок столов в зависимости от характера обслуживания. Подготовка персонала к обслуживанию, проведение инструктажа.

15. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Краткая характеристика основных элементов обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу.

16. Последовательность и правила подачи блюд и напитков. Правила этикета и нормы поведения за столом. Порядок расчета с потребителями.

17. Оборудование баров, барные аксессуары и инструменты. Правила профессиональной дегустации. Составление карты бара. Правила подачи и подбора ликеро-водочных изделий, вин и напитков; приготовления коктейлей. Профессиональная терминология. Должностные требования к обслуживающему персоналу.

18. Назначение и виды банкетов, приемов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание банкетов в гостиничных предприятиях питания. Подготовка к проведению банкета. Составление плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов. Подготовка залов к обслуживанию.

19. Особенности организации и обслуживания различных видов банкетов и приемов (банкет-фуршет, банкет-чай, банкет-коктейль, банкет с полным или частичным обслуживанием официантами и др.).

20. Ресторанное обслуживание. Специальные формы и особенности обслуживания: туристов, проживающих в гостиницах; конгрессов, олимпиад, фестивалей, съездов, конференций и т. п.; свадебных банкетов и тематических вечеров.

21. Основные задачи и требования к организации обслуживания различных групп персонала гостиниц и предприятий питания. Режим работы и организация питания. Оснащение служебных столовых (кафе). Дополнительные услуги и формы обслуживания персонала. Организация расчета за питание.

22. Обслуживание индивидуальных туристов и/или групп в ресторанах (кафе), по типу «шведского стола». Участие иностранных туристов в различных фестивальных и праздничных мероприятиях. Требования к обслуживающему персоналу. Расчеты за обслуживание в предприятиях питания.

23. Особенности питания иностранных туристов, прибывших в Россию из дальнего зарубежья (например, Польши, Чехии, Словакии, Румынии, Венгрии, Болгарии, Германии, Кубы, Монголии, Финляндии, Швеции, Дании, Норвегии, Франции, Италии, Великобритании, США, латиноамериканских стран, Алжира, Туниса, Египта, Ирана, Вьетнама, Кореи, Индии, Китая, Японии): меню, сервировка столов.

24. Понятие, значение и общие проблемы качества обслуживания и производства в предприятиях питания. Стандарты обслуживания. Качество обслуживания и доходы на вложенный капитал. Корпоративная культура и ее характеристика.

25. Определение и разработка стратегии обслуживания в предприятиях питания. Эффективность элементов обслуживания.

26. Реклама как один из факторов стратегии обслуживания в предприятиях питания. Рекламные средства и способы, их характеристика и эффективность в условиях рынка. Виды рекламы.

**Примерный вид билетов для сдачи зачета с оценкой по дисциплине**

**Билет №1**

1. Обслуживание индивидуальных туристов и/или групп в ресторанах (кафе), по типу «шведского стола». Участие иностранных туристов в различных фестивальных и праздничных мероприятиях. Требования к обслуживающему персоналу. Расчеты за обслуживание в предприятиях питания.
2. Карта вин. Требования, предъявляемые к составлению карты вин.

#### **Билет №2**

1. Характеристика основных типов предприятий общественного питания: ГОСТ РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».
2. Организация обслуживания потребителей в ресторане. Краткая характеристика основных элементов обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу.

#### **Билет №3**

1. Типы и характеристика общественного питания за рубежом. Тенденции, наблюдаемые на современном рынке общественного питания.
2. Столовые приборы (основные и вспомогательные): характеристика, назначение. Деревянная и пластмассовая посуда и приборы, их назначение. Ассортимент посуды одноразового пользования. Столовое белье: виды и назначение.

#### **Билет №4**

1. Требования к обслуживающему персоналу предприятий питания в составе гостиничных комплексов: профессиональная подготовка; знание иностранного языка; медицинские; к одежде (униформе).
2. Использование элементов декоративно-прикладного искусства, национальных мотивов в оформлении интерьера предприятий питания. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования и рекомендуемые нормы оснащения мебелью предприятий питания.

#### **Билет №5**

1. Оборудование баров, барные аксессуары и инструменты. Правила профессиональной дегустации. Составление карты бара. Правила подачи и подбора ликеро-водочных изделий, вин и напитков; приготовления коктейлей. Профессиональная терминология. Должностные требования к обслуживающему персоналу.
2. Определение и разработка стратегии обслуживания в предприятиях питания. Эффективность элементов обслуживания.

**Образцы тестов для проведения промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося**

<b>№</b>	<b>Вопрос</b>	<b>Вариант ответа</b>
1	2	3



1.	Услуги по организации досуга включают:	1. Услуги питания 2. Услуги изготовления кулинарной продукции 3. Организацию музыкального обслуживания 4. Организацию проведения концертов 5. Предоставление газет, журналов 6. Организацию танцевальной программы
2.	Методы обслуживания:	1. Самообслуживание 2. Обслуживание официантами 3. Обслуживание барменами 4. Через автоматы 5. Кассиром 6. Столы саморасчета
3.	Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:	1. Меню дежурных блюд 2. Комплексное меню 3. Меню заказных блюд 4. Банкетное меню 5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол» 6. Меню дневного рациона питания
4.	Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:	1. Французский 2. Русский 3. Немецкий 4. Американский 5. Английский 6. Все вышеперечисленные
5.	Норма по количеству официантов при организации банкета с полным обслуживанием:	1. один официант на 2-4 человека 2. один официанта на 4-6 человек 3. один официант на 6-8 человек 4. один официант на 8-10 человек 5. один официант на 10-12

		<p>человек</p> <p>6. один официант на 12-14 человек</p>
6.	Норма по количеству официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:	<p>1. один официант на 2-4 человека</p> <p>2. один официант на 4-6 человек</p> <p>3. один официант на 6-8 человек</p> <p>4. один официант на 8-10 человек</p> <p>5. один официант на 10-12 человек</p> <p>6. один официант на 12-14 человек</p>
7.	Банкеты, для которых не накрывают столы:	<p>1. Дипломатический прием</p> <p>2. Банкет-чай</p> <p>3. Кофе-брейк</p> <p>4. Банкет-фуршет</p> <p>5. Банкет-коктейль</p> <p>6. Банкет с частичным обслуживанием официантов</p>
8.	Банкеты, которые проводят «стоя»:	<p>1. Дипломатический прием</p> <p>2. Банкет-чай</p> <p>3. Кофе-брейк</p> <p>4. Банкет-фуршет</p> <p>5. Банкет-коктейль</p> <p>6. Банкет с частичным обслуживанием официантов</p>
9.	Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:	<p>1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания</p> <p>2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания</p> <p>3. Наличие постоянного контингента посетителей</p> <p>4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда</p> <p>5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг</p>

		6. Особый режим работы
10.	Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:	1. Вид гостиничного предприятия 2. Класс гостиничного предприятия 3. Месторасположение 4. Возраст и пол проживающих 5. Национальные особенности 6. Все вышеперечисленное
11.	Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:	1. Служба управления номерным фондом 2. Административно-хозяйственная служба 3. Коммерческая служба 4. Инженерно-техническая служба 5. Бизнес-центр 6. Служба вспомогательных услуг
12.	Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:	1. Соответствие целевому назначению 2. Точность и своевременность предоставления 3. Безопасность 4. Культура обслуживания 5. Экологичность 6. Непрерывность
13.	Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:	1. Банкетная служба 2. Кейтеринговая служба 3. Служба посыльных 4. Обслуживанием питанием в номерах 5. Служба горничных 6. Административно-хозяйственная служба
14.	Самостоятельное обслуживание питанием называется:	1. Шведский стол 2. Буфетное обслуживание 3. Американский сервис 4. Английский сервис

		5. Немецкий сервис 6. Французский сервис
15.	Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ - Полупансион»:	1. Континентальный 2. Расширенный 3. Английский 4. Американский 5. Шведский стол 6. Завтрак с шампанским
16.	Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ - только завтрак»:	1. Континентальный 2. Расширенный 3. Английский 4. Американский 5. Шведский стол 6. Завтрак с шампанским
17.	Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:	1. Континентальный 2. Расширенный 3. Английский 4. Американский 5. Шведский стол 6. Завтрак с шампанским
18.	Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:	1. Чайные, кофейные и витаминные столы 2. Развозная торговля в зале 3. Обслуживание в номерах 4. Бизнес-ланчи 5. Залы-экспрессы 6. Воскресные бранчи
19.	Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:	1. A la carte 2. Табльдот 3. Carte du jour 4. Шведский стол 5. Стол-буфет 6. Цикличное меню
		1. A la carte

20.	Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:	2. Табльдот 3. Carte du jour 4. Шведский стол 5. Стол-буфет 6. Цикличное меню
21.	Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:	1. Шведский стол 2. A la carte 3. Табльдот 4. Стол-буфет 5. Цикличное меню 6. Carte du jour
22.	Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:	1. Закрытого типа 2. Полузакрытого типа 3. Коммерческие 4. Социально-ориентированные 5. Открытого типа 6. Все вышеперечисленное
23.	Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:	1. BB 2. HB 3. HB+ 4. FB 5. FB+ 6. ALL
24.	Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включены все приемы пищи и напитки местного производства:	1. BB 2. HB 3. HB+ 4. FB 5. FB+ 6. ALL+

### Варианты контрольных работ

#### Вариант 1.

1. Структура службы питания в гостинице, взаимосвязь с другими службами
2. Виды, характеристика и назначение производственных и торговых помещений предприятий питания.

**Вариант 2.**

1. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания в гостинице.
2. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню.

**Вариант 3.**

1. Особенности составления рационов питания для больших групп туристов.
2. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика. Приведите варианты меню континентального и американского завтраков.

**Вариант 4.**

1. Методы обслуживания потребителей, их характеристика. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.
2. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы

**Вариант 5.**

1. Структура и организация работы банкетной службы в гостинице.
2. Учет национальных особенностей при организации питания групп иностранных туристов (на примере конкретной национальной кухни).

**Вариант 6.**

1. Организация самообслуживания в предприятиях питания. Современные формы самообслуживания, их применение в гостиничном бизнесе.
2. Особенности организации рационального питания в санаторно-курортных комплексах.

**Вариант 7.**

1. Национальные особенности и традиции питания разных народов. Приведите пример меню бизнес-ланча с учетом особенностей национального питания.
2. Организация диетического и детского питания в санаторно-курортных комплексах.

**Вариант 8.**

Традиции питания и религиозные обряды, связанные с пищей. Приведите пример меню бизнес-ланча с учетом религиозных особенностей в питании.

Организация работы службы обслуживания питанием в номерах

**Вариант 9.**

Виды условий питания, предоставляемых гостиничными предприятиями, их характеристика (ВВ, НВ, НВ и т.д.)

Организация работы банкетной службы в гостинице. Банкетное меню: характеристика, виды и роль в деятельности предприятий питания

### **Вариант 10.**

Организация досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.

Организация работы кейтеринговой службы в гостинице.

### **Примерная тематика докладов**

1. Виды столовой посуды и приборов, используемых в предприятиях питания различных типов и классов, их назначение. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету посуды.
2. Особенности и специфика рекламы в сфере ресторанного бизнеса.
3. Назначение и виды банкетов, приемов (порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание банкетов в гостиничных предприятиях питания. Подготовка к проведению банкета. Составление плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов. Подготовка залов к обслуживанию).
4. Современные требования, предъявляемые к обеспечению предприятий питания столовым бельем. Современные требования и рекомендуемые нормы оснащения предприятий питания мебелью.
5. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформления.
6. Современные направления в организации обслуживания на предприятиях питания. Инновации в области общественного питания.
7. Карта вин. Требования, предъявляемые к ее составлению.
8. Особенности организации и обслуживания различных видов банкетов и приемов (банкет-фуршет, банкет-чай, банкет-коктейль, банкет с полным или частичным обслуживанием официантами и др.).
9. Традиции питания разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов.
10. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и т. д.
11. Самые известные отечественные рестораторы и их вклад в развитие индустрии питания.
12. Законодательство РФ в сфере общественного питания.
13. Злоупотребления сотрудников службы питания гостиницы и методы их

предотвращения.

14. Требования к персоналу службы питания гостиницы. Подготовка и переподготовка персонала.
15. Дизайн и оформление помещений предприятий питания.
16. Возможные конфликтные ситуации в службе питания гостиницы и методы их урегулирования.

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

### **6.1 Список источников и литературы**

- *Нормативные правовые акты*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. От 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)



- 13.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
- 14.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
- 15.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
- 16.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 17.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- 18.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
- 19.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
- 20.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

#### Учебники, учебные пособия и литература по курсу

##### *Основная литература*

##### *Дополнительная литература*

1. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 496 с – Режим доступа <http://znanium.com/> ЭБС «Znanium. com»

•

- 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимый для освоения дисциплины (модуля)

Туристские и гостиничные ресурсы:

<http://hotel.ru>

<http://hotelmagazine.ru>

<http://hrs.ru>

<http://prohotel.ru>

eLibrary – научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

При проведении занятий используется аудитория, оборудованная проектором для отображения презентаций. Кроме того, при проведении лекций и практических занятий необходим компьютер с установленным на нем браузером и программным обеспечением для демонстрации презентаций (Power Point и др.).

Для самостоятельной работы студенту необходим доступ к ЭБС издательства «Юрайт» ([biblio-online.ru](http://biblio-online.ru)), архиву исследовательских журналов JSTOR, МНБД Scopus и Web of Science. Персональные компьютеры, оснащенные операционной системой ОС MS Windows (XP и выше), программным обеспечением MS Office 2003–2010, доступом в Интернет через браузер Google Chrome или Opera, обновляемой антивирусной защитой Symantec Endpoint Protection.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Office – Лицензия № 40001532 от 31.12.2007

Adobe Acrobat – Лицензия № 1118-1003-5566-8837-8180-7067 от 2010 г.

Abbyy Fine Reader – Лицензия № 09667 от 08.02.2006 Антивирус Kaspersky – Лицензия № 1894141205092525 от 05.12.2014

Microsoft Windows XP – Лицензия № 40001512 от 22.12.2005

MSDN (Microsoft Developer Network , Microsoft Dreamspark

Microsoft Academic Alliance) – Лицензия № 1203794656 от 01.01.2016

Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Учебная версия бесплатная

Abbyy Lingvo – LMRC14000000946409109093 от 22.01.2010

## **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**

### **9.1. Планы семинарских занятий**

#### **Семинар 1 Служба питания, ее роль, место и значение в гостиничном предприятии (6 час.) Вопросы для обсуждения**

1. Служба питания в гостинице и основные моменты ее функционирования;
2. Функции сотрудников службы питания в гостинице;
3. Организация производства питания на гостиничном предприятии;
4. Типы и особенности функционирования службы питания гостиницы;
5. Сервисные структуры в работе службы питания гостиницы.

### **Контрольные вопросы и задания**

1. Какие факторы учитывают при определении типа предприятия питания?
2. На какие классы подразделяются рестораны и бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг?
3. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «люкс»?
4. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «высший»?
5. Каким требованиям должны соответствовать рестораны и бары класса «первый»?
6. Как классифицируют рестораны по ассортименту реализуемой продукции?
7. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
8. Каким требованиям должны отвечать услуги общественного питания?
9. Что такое требование эргономичности?
10. Что включают в себя услуги по организации досуга?
11. Что является основными факторами, определяющим культуру обслуживания?
12. Что относится к предприятиям для реализации напитков?
13. Что относится к предприятиям для отдыха и развлечений?
14. Какие типы предприятий питания делят на три категории (класса)?
15. Что такое ресторан, кафе, бар?
16. Какие предприятия питания относятся к специализированным?
17. На чем могут специализироваться предприятия питания?

### **Темы для подготовки докладов**

1. Современные формы организации производства в общественном питании и их виды. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. Типы предприятий общественного питания и их характеристика.
2. Характеристика и общие требования к основным типам предприятий питания: РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. Классификация услуг общественного питания: ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
4. Типы и характеристика предприятий питания за рубежом. Тенденции, наблюдаемые на современном рынке питания.

### **Список литературы:**

#### *Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. От 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с

- использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
16. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
17. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
18. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
19. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
20. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

## **Семинар 2 Организационно- управленческая структура службы питания в гостиничных предприятиях различных категорий и классов. (6 час.)**

### **Вопросы для изучения и обсуждения**

1. Виды торговых помещений и их характеристика.
2. Интерьер торговых помещений. Характеристика торговой мебели и ее подбор с учетом типа предприятия.

3. Виды форм и методов обслуживания и расчета, и их классификация по признаку участия персонала в обслуживании.
4. Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Слагаемые культуры обслуживания.

#### **Темы для подготовки докладов**

1. Дизайн и оформление помещений предприятий питания.
2. Возможные конфликтные ситуации в службе питания гостиницы и методы их урегулирования.

#### **Список литературы:**

##### *Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания.

Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)

14.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

15.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»

16.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

17.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

18.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)

19.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)

20.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

#### **Список литературы:**

### **Семинар 3 Виды услуг в ресторанном деле и методы обслуживания. Назначение и характеристика отдельных подразделений службы питания. (6 час.) Вопросы для изучения и обсуждения**

1. Подготовка торговых залов к обслуживанию; способы расстановки мебели; подготовка столового белья, посуды, приборов.
2. Предварительная сервировка столов. Виды сервировок в зависимости от характера обслуживания. Основные правила сервировок столов.
3. Подготовка персонала к обслуживанию, проведение инструктажа.
4. Квалификационные характеристики обслуживающего персонала: метрдотель, официанты.
5. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказов. Обязанности официанта при выполнении заказа. Расчет с гостями.
6. Основные виды и способы подачи блюд, напитков и винно-водочных изделий.
7. Оборудование, барные аксессуары. Составление карты бара. Правила подачи и подбора ликеро-водочных изделий, вин и напитков; приготовление коктейлей.
8. Квалификационные характеристики барменов.
9. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Виды банкетов и их характеристика. Особенности организации, обслуживания и сервировки банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами, дипломатических приемов,

банкета – фуршета, банкета-чая, банкета-коктейля.

10. Особенности сервировки столов стеклом. Организация и проведение выездных банкетов.
11. Специальные формы и особенности обслуживания:
  - участников форумов, совещаний, конференций;
  - туристов, проживающих в гостиницах.
  - свадебных банкетов, праздников, тематических вечеров.
12. Организация форм ускоренного обслуживания: «эксперсс-залы», бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.

#### Темы докладов

1. Характеристика и назначение столовой посуды из фарфора, фаянса, стекла, хрусталя, металла, дерева и пластмассы.
2. Назначение основных и вспомогательных приборов.
3. Характеристика и назначение посуды из стекла. Столовое белье: виды и назначение.
4. Меню и прейскуранты: виды, назначение. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения блюд в меню. Особенности составления различных видов меню.
5. Прейскурант вино-водочных изделий. Оформление меню и прейскурантов.

#### Список литературы:

##### *Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по



- профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
16. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
17. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
18. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
19. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
20. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

#### **Семинар 4 Организация обслуживания массовых мероприятий(6 час.)**

##### **Вопросы для обсуждения:**

1. Характеристика торговых помещений и форм обслуживания, используемых на предприятиях общественного питания.
2. Характеристика столового белья посуды, приборов, стекла.

##### **Контрольные вопросы и задания.**

1. Какова норма площади на одно посадочное место в ресторане, кафе?
2. Какова норма площади для эстрады и танцплощадки на одно посадочное место в ресторане?
3. Какова ширина основного прохода в зале ресторана?
4. Какова ширина основного прохода в зале кафе должна?
5. Какова ширина дополнительных проходов в ресторанах, барах?

6. Какова ширина дополнительных проходов в кафе?
7. Виды сервировок в зависимости от характера обслуживания?
8. Основные правила сервировок столов.
9. Квалификационные характеристики метрдотеля, официантов?

#### **Темы для подготовки докладов**

10. Подготовка к проведению банкета. Составление плана обслуживания, расчет необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними.
11. Роль метрдотеля в организации и обслуживании банкетов.

#### **Список литературы:**

##### *Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)

- 11.СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
- 12.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
- 13.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
- 14.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
- 15.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
- 16.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 17.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- 18.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)
- 19.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
- 20.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

### **Семинар 5 Традиции в ресторанном деле разных народов и особенности организации питания групп иностранных туристов(6 час.).**

#### **Вопросы для обсуждения**

1. Организация обслуживания иностранных туристов.
2. Особенности организации питания иностранных туристов.
3. Обслуживание индивидуальных туристов и/или групп туристов в ресторане.
4. Обслуживание питанием в гостиничных номерах.
5. Методы обслуживания при организации завтраков, обедов и ужинов: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.
6. Виды сервиса и их особенности: французский, английский, американский, немецкий, русский.
7. Порядок и формы расчетов с клиентами за оказанные услуги питания

### Темы для подготовки докладов

1. Учет национальных особенностей и традиций питания славянских народов, народов Европы, США, стран Латинской Америки, Азии, арабских стран.
2. Особенности организации питания паломников.

Список литературы:

#### *Нормативно-правовая база*

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 9 января 1996г. N2-ФЗ (ред. от 03.07.2016)
2. Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 15 августа 1997 г. № 1036, последние изменения от 4 октября 2012 г.)
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)
4. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (последние изменения от 8 марта 2015 г.)
5. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (последние изменения от 29 декабря 2014 г.)
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (последние изменения от 31 марта 2011 г.)
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
8. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями от 27 марта 2007)
9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16 декабря 2013 г. № 65)
10. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ РМ-011-2000 (утв. постановлением Минтруда РФ от 24 декабря 1999 г. N 52)
11. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» (с изменениями и дополнениями от 27 декабря 2010 года)
12. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
13. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
14. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
15. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги

общественного питания. Общие требования к кейтерингу»

16.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

17.Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

18.Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (введен в действие с 1 января 2016 года)

19.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)

20.Межгосударственный стандарт ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Основы организации ресторанного дела» является частью блока дисциплин Б1.В.ДВ.08.02 учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Дисциплина реализуется на факультете ФИПП кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства

Цель дисциплины: формирование у студентов базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия, ее роли в гостиничном предприятии, форм и прогрессивных методов обслуживания.

Задачи дисциплины:

- раскрыть основные понятия сферы деятельности службы питания в гостинице;
- ознакомить студентов с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания;
- дать представление о физиологических принципах построения пищевых рационов;
- рассмотреть национальные особенности и традиции питания иностранных туристов;
- познакомить с санитарно – гигиеническими нормами и правилами, предъявляемыми к организациям питания;
- выделить перспективные направления совершенствования службы питания в современных условиях.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

**ПК-5** способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

В результате изучения дисциплины бакалавр должен: знать

- классификацию ресторанов и их характеристики;
- факторы, определяющие возможность эффективной работы ресторана;
- особенности формирования и оформления меню ресторана;
- организацию технологического процесса в ресторане;
- методы организации труда персонала;
- типы и формы ресторанного обслуживания;
- особенности профессиональной этики работника ресторана;
- содержание понятия, функции и показатели корпоративной культуры ресторана;
- направления организации маркетинговых исследований услуг ресторана;
- тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.

Уметь: применить на практике знания в области менеджмента ресторанного сервиса,

Владеть: навыками контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме **зачета с оценкой**

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет **Зачетных единицы 108ч**

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей,  
Туризма и гостеприимства  
№1 от 31.08.2020

### ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе (*модуле*) дисциплины

### ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Текст актуализации или прилагаемый к РПД документ, содержащий изменения	Дата	№ протокола
1	Приложение №1	29.06.2017 г.	<b>10</b>
2	Приложение №2	26.06.2018 г.	<b>11</b>
3	Приложение №3	31.08.2020 г.	<b>1</b>

**Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2017 г.)**

**1. Перечень ПО**

Таблица 1

№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 19 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	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

*\* Оставить используемое ПО в рамках учебной дисциплины*

**2. Перечень БД и ИСС**

Таблица 2

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Журналы Oxford University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант



**Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочных систем (ИСС) (2018 г.)**

**1. Перечень ПО**

Таблица 1

№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

*\* Оставить используемое ПО в рамках учебной дисциплины*

**2. Перечень БД и ИСС**

Таблица 2

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis Электронные издания издательства Springer
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

**1. Образовательные технологии (к п.4 на 2020 г.)**

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ. для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

**2. Перечень БД и ИСС (к п. 6.2 на 2020 г.)**

№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 Издания по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

**3. Состав программного обеспечения (ПО) (к п. 7 на 2020 г.)**

№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