

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Северо-Осетинский государственный университет  
имени Коста Левановича Хетагурова»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Технология и организация услуг питания»**

Направление подготовки 43.03.02. Туризм

Профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг»

Квалификация (степень) выпускника – «Бакалавр»

Форма обучения, очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 43.03.02 Туризм, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1463 от 14.12.2015, учебным планом подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 Туризм, профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг», одобренным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» 27.04.2017 г., протокол № 11 и утвержденным ректором ФГБОУ ВО «СОГУ» А.У. Огоевым.

Составитель – к.э.н. доцент Бестаева И.М.

Рабочая программа обсуждена и согласована на заседании кафедры индустрии сервиса и туризма протокол №8 от 30.03.2017г.

Одобрена советом факультета географии и геоэкологии протокол №8 от 30.03.2017г.

### 1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы (72 часа)

Форма промежуточной аттестации – зачет

Очная форма обучения	
Курс	1 курс
Семестр	2
Лекции	18
Практические(семинарские) занятия	18
Лабораторные занятия	-
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	36
Самостоятельная работа	36
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	
Зачет	
Общее количество часов	72

### 2. Цели освоения дисциплины

Цель: формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в области организации и менеджмента процесса предоставления услуг питания на предприятиях различных типов.

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

- изучение: государственного регулирования деятельности предприятий общественного питания на территории РФ;
- принципов деления предприятий общественного питания на различные типы и классы;
- организационно-производственных и управленческих структур предприятий питания различных типов;
- форм и методов организации услуг питания на предприятиях различных типов;
- маркетинговых методов продвижения услуг питания.

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.

Дисциплина «Технология и организация услуг питания» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 **Б1.В.ДВ.12.01**

Для успешного освоения курса студенты должны владеть компетенциями, полученными при изучении дисциплин: «Технология и организация гостиничных услуг». На компетенциях, формируемых дисциплиной «Технологии и организация услуг питания» базируются дисциплины «Транспортное обеспечение в туризме», «Туристско рекреационное проектирование», «Организация санаторно-курортного дела», «Организация обслуживания в сфере общественного питания».

### 4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ОПК-3	способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов.
ПК-5	способностью рассчитать и проанализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновать

	управленческое решение
--	------------------------

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	Знать	Уметь	Владеть
ОПК-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов;</li> <li>- основные классификации услуг и их характеристики;</li> <li>- теорию обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами туристской индустрии</li> </ul>
ПК-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы экономического анализа и статистики в деятельности туристской фирмы;</li> <li>- основы планирования и бюджетирования деятельности туристской фирмы;</li> <li>- основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать и калькулировать себестоимость услуг, предоставляемых туристской фирмой;</li> <li>- анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности предприятия индустрии туризма;</li> <li>- обосновать управленческое решение, на основе анализа финансово-экономических показателей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками расчета и анализа затрат деятельности предприятия туристской индустрии,</li> <li>- методом калькуляции цены туристского продукта, с ориентацией на потребителя;</li> </ul>

## 5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Таблица 5.1

№ недели	Наименование тем (вопросов) изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов			Литература
		л	пр.	Содержание	Часы	Формы контроля	
<b>2</b>	<b>Тема 1. Услуги общественного питания и место в сфере обслуживания.</b> 1. Факторы развития услуги общественного питания в современной экономике 2. Становление и развитие услуг общественного питания	2	2	Функции предприятия питания. Функциональная модель деятельности.	4	Конспект, вопросы к рубежной контрольной	<b>[1-4]</b>
<b>4</b>	<b>Тема 2: Типы предприятий общественного питания</b> 1. Признаки, определяющие тип предприятий общественного питания. 2. Рестораны, кафе, бары 3. Закусочные, столовые, буфеты, кафетерии	2	2	Магазины кулинарии. Комбинаты питания	4	Конспект, вопросы к рубежной контрольной	<b>[1-4]</b>
<b>6</b>	<b>Тема 3: Характеристики предприятий общественного питания</b> 1. Категории предприятий общественного питания 2. Мировая классификация предприятий общественного питания	2	2	Звезда Мишлена	4	Конспект, вопросы к рубежной контрольной	<b>[1-4]</b>

8	<b>Тема 4. Формы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания</b> 1. Самообслуживание 2. Обслуживание посетителей официантами. 3. Выбор формы обслуживания <b>4. Специфика форм обслуживания групп гостей.</b>	2	2	Комбинированные формы обслуживания. Банкетное обслуживание.	4	Конспект, вопросы к рубежной контрольной	[1-4]
10	<b>Тема 5. Организация продовольственного снабжения предприятий общественного питания</b> 1. Виды, источники и формы снабжения. 2. Определение потребностей в объемах продовольственного снабжения; 3. Технологический процесс организации продовольственного снабжения.	2	2	Оценка эффективности снабжения предприятий общественного питания.	4	Конспект, вопросы к рубежной контрольной	[1-4]
12	<b>Тема 6: Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания.</b> - HR-менеджмент: технологии, функции и методы работы - Реклама ресторанов - Имидж – реклама	2	2	HR-подходы к решению проблем персонала Услуга: составляющая сервиса и определяющий фактор успешной конкуренции	4	Конспект, вопросы к рубежной контрольной	[1-4]

14	<b>Тема 7: Меню как инструмент продаж питания особенности формирования</b> 1. Требования к приготовлению блюд 2. Виды меню. Требования к составлению меню 3. Контроль качества готовых блюд.	2	2	Использование сборников рецептур, технологических карт, калькуляционная карточка.	4	Конспект, вопросы к рубежной контрольной	[1-4]
16	<b>Тема 7. Организационная структура предприятия питания</b> 1. Состав и характеристика производственных и торговых помещений, помещений для приема, хранения и отпуска товара; 2. Помещений административного, бытового и технического назначения. 3. Зависимость состава и площади помещений от типа предприятия, мощности; класса предоставляемых услуг 4. . Структура управления предприятием питания.	2	2	Зависимость структуры управления от типа, класса, мощности предприятия. Принципы развития и размещения сети предприятий общественного питания.	4	Конспект, вопросы к рубежной контрольной	[1-4]

<b>18</b>	<b>Тема 8. Организация трудовых процессов на предприятиях питания.</b> 1. Общие требования 2. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания 3. Зарплата на предприятиях общественного питания	2	2	Разделение и кооперация труда на предприятиях питания.	4	Конспект, вопросы к рубежной контрольной	<b>[1-3]</b>
	<b>Итого:</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>Зачёт</b>	36		



## **6. Образовательные технологии**

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины, используются различные образовательные технологии:

- традиционные лекции и практические (семинарские) занятия с использованием современных интерактивных технологий;
- лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.
- онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени. Каждый из участников находится у своего компьютера (средства связи), а связь между ними поддерживается через Интернет посредством загружаемого приложения, установленного на компьютере каждого участника
- доклад – студент готовит краткое сообщение по вопросу темы, оформляет работу в соответствии с требованиями и сдает ее преподавателю;
- видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения - реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ (при использовании ресурсов ЭБС), в ходе проведения автоматизированного тестирования и т. д.

## **7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.**

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (для очной формы обучения 36 часов) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;
- подготовки к экзамену.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

При подготовке к занятиям и для выполнения индивидуальных заданий следует использовать рекомендуемые источники литературы по данному курсу, в том числе нормативные документы.

### **Методические рекомендации по написанию рефератов (докладов)**

Реферат (доклад)— письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4.Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman , размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверх каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает

самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

### **Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации**

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

## **Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Технология и организация услуг питания».**

Практические занятия призваны научить студента самостоятельно работать с учебными текстами, анализировать материал. В начале занятия рекомендуется рассмотреть соответствующий теоретический материал. Затем идет практический разбор изучаемого материала, решаются задачи из практикума, разбирается каждый конкретный пример.

В начале практического занятия следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет изложение теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть конкретными и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

**Устный опрос** требует от преподавателя большой предварительной подготовки: тщательного отбора содержания, всестороннего продумывания вопросов, задач и примеров, которые будут предложены, путей активизации деятельности всех студентов группы в процессе проверки, создания на занятии деловой и доброжелательной обстановки.

**Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.**

**Фронтальный опрос** проводится в форме беседы преподавателя с группой.

Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

**Индивидуальный опрос** предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

**Письменная проверка** наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективности оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

## **Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения**

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

### **8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

Рабочая программа предусматривает проведение лекционных и практических занятий, а также следующие виды работ: самостоятельную работу студентов по подготовке устных докладов, подготовку презентаций и обсуждений по темам дисциплины - работу в активной и интерактивной формах.

#### **Виды контроля.**

Рабочая программа предполагает текущий и промежуточный контроль знаний.

**Текущий контроль** – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля выступают опросы на семинарских и практических занятиях, а также короткие (до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества

усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

### **Темы и критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

#### **Тематика докладов**

1. Современные тенденции развития общественного питания за рубежом.
2. Формирование концепции и профиля объекта общественного питания.
3. Государственное регулирование общественного питания и пути его совершенствования.
4. Организация обслуживания пассажиров автомобильного, железнодорожного, авиационного транспорта и пути ее совершенствования.
5. Проблемы, перспективы и тенденции развития придорожного сервиса.
6. Особенности организации обслуживания потребителей в гостиничном комплексе.
7. Особенности организации общественного питания для лиц, отдыхающих в санаторно-оздоровительных организациях.
8. Организация питания детей и учащейся молодежи в учреждениях образования и социальной защиты
9. Организация рационального питания учащихся в общеобразовательных школах, профессионально-технических училищах и других учреждениях образования.
10. Организация и особенности проведения банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
11. Организация и особенности проведения банкета за столом с частичным обслуживанием.
12. Организация и особенности проведения банкета-фуршета и банкета-коктейля.
13. Особенности обслуживания приемов, банкетов по дипломатическому протоколу.
14. Особенности организации питания по типу «шведский стол».

#### **Оценочный лист защиты докладов**

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Баллы
<b>I. КАЧЕСТВО ДОКЛАДА</b>		
1.Соответствие содержания доклада содержанию работы		0,5
2.Выделение основной мысли работы		0,5
3.Качество изложения материала		0,5
Общая оценка за доклад		1,5
<b>II. ОТВЕТЫ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ</b>		
Вопрос 1		0,5
Вопрос 2		0,5
Вопрос 3		0,5
Общая оценка за ответы на вопросы		1,5
<b>ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗА ЗАЩИТУ</b>		<b>5</b>

#### **Перечень тем для подготовки презентаций**

1. Особенности организации питания туристов из стран: Польши, Чехии, Румынии, Болгарии.
2. Особенности организации питания туристов из стран Скандинавии: Финляндия, Швеция, Норвегия, Дания.
3. Особенности организации питания туристов из стран: Германии, Франции, Италии.
4. Особенности организации питания туристов из стран: Англии, Америки, Канады.
5. Особенности организации питания туристов из стран: Японии, Кореи.
6. Правила, особенности подачи и оформления спиртных и безалкогольных напитков на предприятиях питания.
7. Особенности и правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания.
8. Особенности и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, десертов на предприятиях питания.

#### Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/баллы	4	3	2 (требуется доработка)	1
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию..	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия.	Представлены искаженные данные

Максимальное количество баллов, которое студент может получить за презентацию - 4.

**Промежуточный контроль** - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

**Форма промежуточного контроля** – зачет

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением СОГУ

## БАЛЛЬНАЯ СТРУКТУРА ОЦЕНКИ

### Методика формирования результирующей оценки.

<i>Форма контроля</i>	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-9 недели состоит из:	25
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Самостоятельных работ	15
1-я рубежная письменная контрольная работа	25
Текущая оценка студента в течение 10-18 недели состоит из:	25
• Выполнения заданий на практических занятиях	10
• Самостоятельных работ	15
2-я рубежная письменная контрольная работа	25
Итого	100

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-100 баллов:

1 –я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

2-я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов – тестирование в центре тестирования СОГУ;

От 0 до 25 баллов – активная работа за данный период на семинарских (практических) занятиях

#### Для зачета:

За устный ответ на зачете студент получает 0-50 баллов.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 56-100 баллов автоматически получают «Зачет».

### Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

Система оценок СОГУ		
Сумма баллов	Название	Числовой эквивалент
86 - 100	отлично	5
71-85	хорошо	4
56-70	удовлетворительно	3

#### Вопросы к зачету по дисциплине «Технология и организация услуг питания».

1. Услуги общественного питания и требования к ним.
2. Классификация предприятий общественного питания.
3. Правила оказания услуг общественного питания.



4. Закон «О защите прав потребителей».
5. Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».
6. Стандартизация в общественном питании.
7. Сертификация услуг предприятий питания.
8. Характеристика методов и форм обслуживания.
9. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
10. Организация моечной с толовой посуды.
11. Оборудование залов. Современные требования к мебели.
12. Столовая посуда и приборы.
13. Виды меню. Оформление меню.
14. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
15. Основные способы подачи блюд.
16. Банкеты и приемы: определение, классификация.
17. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
18. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения.
19. Обслуживание по типу «шведский стол».
20. Услуги по организации питания в гостиницах.
21. Организация поэтажных буфетов.
22. Обслуживание в номерах гостиниц.
23. Факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания.
24. Организация обслуживания иностранных туристов.
25. Общие требования к обслуживающему персоналу.
26. Требования к официанту и бармену.
27. Общие требования к производственному персоналу.
28. Требования к метрдотелю.
29. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
30. Факторы, определяющие культуру обслуживания.
31. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.
32. Санитарные правила для предприятий питания.
33. Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания.
34. Характеристика технологического процесса организации производства в предприятиях питания.
35. Организация складского хозяйства.
36. Организация производства и труда в заготовочных цехах.
37. Организация производства в горячем цехе.
38. Организация производства и труда в холодном цехе.
39. Организация вспомогательных цехов и служб в предприятиях питания.
40. Охрана труда в предприятиях питания.
41. Маркетинг услуг питания.
42. Качество услуг питания.

**Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
<b>«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)</b>	<b>«Минимальный уровень»(56-70баллов)</b> Компетенции сформированы.	<b>«Средний уровень»(71-85 баллов)</b> Компетенции	<b>«Высокий уровень»(86-100 баллов)</b>

<p>Компетенции не сформированы.</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.</p>	<p>Сформированы базовые структуры знаний.</p> <p>Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.</p> <p>Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>сформированы.</p> <p>Знания обширные, системные.</p> <p>Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий.</p> <p>Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции и сформированы.</p> <p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние.</p> <p>Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.</p> <p>Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
<b>Описание критериев оценивания</b>			
<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- существенные пробелы в знаниях учебного материала;</li> <li>- допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий;</li> <li>- непонимание</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания теоретического материала;</li> <li>- неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов;</li> <li>- неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы;</li> <li>- недостаточное</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала;</li> <li>- твердые знания теоретического материала.</li> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции</li> </ul>	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала;</li> <li>- полное понимание сущности и взаимосвязи</li> </ul>

<p>сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины;</li> <li>- отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.</li> </ul>	<p>владение литературой, рекомендованной программой дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.</li> </ul>	<p>развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы;</li> <li>- умение решать практические задания, которые следует выполнить;</li> <li>- владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины;</li> <li>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам.</li> </ul> <p>Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на</p>	<p>рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность устанавливать и объяснять связь практики и теории;</li> <li>- логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора;</li> <li>- умение решать практические задания;</li> <li>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</li> </ul>
---	--	--	--

<b>Оценка «неудовлетворительно» / не зачтено</b>	<b>Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»</b>	<b>Оценка «хорошо» / «зачтено»</b>	<b>Оценка «отлично» / «зачтено»</b>
--	---	--	---

### Тестовые задания 1 рубежная аттестация

1. Особые категории посетителей предприятий общественного питания - это:

- +подростки
- +бабушки
- +инвалиды
- деловые люди

2. При обслуживании семей с детьми можно предусмотреть:

- +детские стулья
- +столовые приборы для детей
- подарки для родителей

3. При обслуживании иностранных гостей необходимо:

- +меню с переводом
- +знать национальные особенности гостя
- +знать иностранный язык

4. Полный пансион - это

- двухразовое питание,
- +трехразовое питание
- пятиразовое питания

5. Полупансион – это:

- завтрак, обед, ужин
- +завтрак обед
- +обед, ужин

6. Все включено – это:

- +трехразовое питание, плюс питание в течение всего дня
- трехразовое питание, плюс питание ночью
- трехразовое питание, плюс спиртные напитки

7. Европейский план - это:

- +гостиничный тариф, включающий размещение без питания
- +гостиничный тариф, включающий размещение
- гостиничный тариф, включающий размещение плюс питание

8. Американский тариф – это:

- гостиничный тариф, включающий размещение плюс питание
- +гостиничный тариф, включающий размещение плюс полный пансион
- +гостиничный тариф, включающий размещение плюс полупансион

9. Методы обслуживания:

- + «а ля карт»
- +«табльдот»
- «а корд»

10.«А ля карт» - это:

+заказ блюд из меню  
предварительный заказ  
комплексное меню  
шведский стол

11.«А парт»- это:

заказ блюд из меню,  
+предварительный заказ  
комплексное меню  
шведский стол

12.«Табльдот» - это:

заказ блюд из меню  
предварительный заказ  
+комплексное меню  
шведский стол

13.Сколько типов выделяет мировая классификация предприятий питания:

4  
+5  
6  
7

14.Что присваивают ресторанам:

+Мишленовские звезды  
Звезды Огюста  
Европейские звезды.

15.Сколько звезд присваивают ресторанам:

4  
5  
+3  
2

16.В каком году был опубликован первый «Гид Мишлена»

в 1901  
+в 1900  
в 1903  
в 1905

17.Fastfood – это:

Свободное движение еды и посетителей  
+Быстрая еда и быстрое обслуживание  
Предприятия питания в торговых центрах

18.На сколько видов подразделяется Fastfood:

4  
+2  
3

19.Фуд-корты это:

Свободное движение еды и посетителей  
Быстрая еда и быстрое обслуживание  
+Предприятия питания в торговых центрах

20.Предприятие питания, предоставляющее клиентам ограниченный ассортимент блюд и напитков, кондитерских изделий называют:

бар  
+кафе  
закусочная  
ресторан

21.Какой вид банкета должен быть устроен по поводу мероприятия официального характера, поводом для которого является подписание важного договора:

+банкет за столом с полным обслуживанием официантами  
банкет за столом с частичным обслуживанием официантами  
банкет – фуршет

22.Как называется вид кейтеринга, при котором пища готовится в определенном месте, а обслуживание в этих местах не осуществляется:

социальный,  
+кейтеринг вне помещения  
VIP – кейтеринг

23.Как называется вид кейтеринга, при котором приготовление пищи и обслуживание происходит у заказчика дома:

+социальный  
в помещении  
разъездной

24.Комбинированный метод обслуживания - это:

утром и вечером обслуживают официанты  
+днем самообслуживание, вечером официанты  
утром и вечером обслуживают официанты

25.К производственным помещениям относятся:

аванзал  
вестибюль  
+заготовочные и доготовочные цеха

26.Непосредственное обслуживание посетителей в зале включает (расположите в правильной последовательности)

прием заказа и передача в производство; 2  
расчет с посетителями; 4  
получение продукции с кухни и подача ее посетителям; 3  
встреча и размещение гостей. 1

27.« Французский сервис» - это;

еда приносится на сервировочном блюде, делиться на порции и гость сам перекладывает эти порции в тарелку  
+официант накладывает пищу на тарелку гостя на приставном столике, затем подает ее с правой стороны

официант накладывает пищу с большого блюда в тарелки гостей подходя с левой стороны

28.«Английский сервис»- это;

+еда приносится на сервировочном блюде, делиться на порции и гость сам перекладывает эти порции в тарелку

официант накладывает пищу на тарелку гостя на приставном столике, затем подает ее с правой стороны

официант накладывает пищу с большого блюда, в тарелки гостей подходя с левой стороны

29.Помещения для потребителей – это:

раздаточная

приемочная товара

+вестибюли

+аванзалы

30.Кто сформулировал лозунг «удовлетворить клиента или потерять его, третьего не дано»:

Антонин Карэм

Буланжер

+Агюст Эскофье

31.Какие методы обслуживания официантами вы знаете?

+Индивидуальный

Групповой

+Звеньевой

32.При индивидуальном методе обслуживания официант обслуживает:

+3-4 столика

2-3 столика

5-6 столиков

33.При звеньевом методе обслуживания официанты обслуживают:

5-6 столов

+8-10 столов

7-8 столов

## **2 рубежная аттестация**

1.Комбинированная форма обслуживания применяется в:

Ресторанах

+Санаториях

Кафе

2.Мерчандайзинг это:

деятельность предприятия питания по увеличению продаж продукции +собственного производства и услуг

реклама предприятия

проведение конкурсов

3.Агитация в зале – это:

+фотографии блюд

+проведение презентаций

призы

4.Оборачиваемость одного места – это:

+Число посетителей, приходящееся в среднем на одно место за один день

Числом потребителем, обслуживаемых в единицу времени

Количеством посетителей, обслуживаемых в единицу времени

5.Банкет – это:

Индивидуальное обслуживание

+Групповое обслуживание

6.Какой вид банкета должен быть устроен по поводу праздничных семейных событий, знаменательных дат.

банкеты за столом с полным обслуживанием официантами

+банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами

банкеты – фуршеты

7.Какой вид банкета организуют таким образом, что гости едят и пьют стоя у столов, к которым не ставятся стулья

банкеты за столом с полным обслуживанием официантами

+банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами

+банкеты – фуршеты

8.Сколько гостей обслуживает официант на банкете – фуршете:

10-20

+20-30

30-40

9.Сколько гостей обслуживает официант на коктейле:

10-15

+15-20

5-10

10.Разновидностью смешанного банкета является:

Банкет – фуршет

Коктейль

+Коктейль – фуршет

11.Какие виды организационной деятельности различают на предприятиях общественного питания:

+Организация производства

+Организация управления

Организация продажи

+Организация трудовых процессов

12.Организация производства – это:

+Формирование состава цехов и участков, обеспечение их эффективного взаимодействия

Комплекс мероприятий на этапе конструирования изделий для планирования подготовки производства и оценки себестоимости, направленных на рационализацию производственной и торговой деятельности

Процесс упорядочения элементов трудовых процессов

Вид деятельности, целью которой является создание оптимальных структур управления.



13. Организация управления – это:

Формирование состава цехов и участков, обеспечение их эффективного взаимодействия

Комплекс мероприятий на этапе конструирования изделий для планирования подготовки производства и оценки себестоимости, направленных на рационализацию производственной и торговой деятельности

Процесс упорядочения элементов трудовых процессов

+ Вид деятельности, целью которого является создание оптимальных структур управления

14. Организация труда – это:

Формирование состава цехов и участков, обеспечение их эффективного взаимодействия

Комплекс мероприятий на этапе конструирования изделий для планирования подготовки производства и оценки себестоимости, направленных на рационализацию производственной и торговой деятельности

+ Процесс упорядочения элементов трудовых процессов

Вид деятельности, целью которого является создание оптимальных структур управления

15. Организация технологического процесса это:

Формирование состава цехов и участков, обеспечение их эффективного взаимодействия

+ Комплекс мероприятий на этапе конструирования изделий для планирования подготовки производства и оценки себестоимости, направленных на рационализацию производственной и торговой деятельности

Процесс упорядочения элементов трудовых процессов.

Вид деятельности, целью которого является создание оптимальных структур управления

16. Качество продукции – это:

Это время протекания производственного процесса или его отдельных стадий, это рабочее время

Совокупность потребительских свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее назначение

Способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе изготовления продукции

17. Технология – это:

Это время протекания производственного процесса или его отдельных стадий, это рабочее время

Совокупность потребительских свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее назначение

+ Способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе изготовления продукции

18. Длительность технологического процесса – это:

+ Это время протекания производственного процесса или его отдельных стадий, это рабочее время

Совокупность потребительских свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее назначение

Способ преобразования вещества, энергии, информации в процессе изготовления продукции

19. Ассортимент кулинарной продукции – это:

+ Состав отдельных видов кулинарной продукции, выпускаемой продукции. +

Показатель, характеризующий распределение численности работников по профессиям и квалификации

Перечень предлагаемых дополнительных услуг

20.Профессионально – квалификационный состав работников – это:  
Состав отдельных видов кулинарной продукции, выпускаемой продукции  
+Показатель, характеризующий распределение численности работников по профессиям и квалификации  
Перечень предлагаемых дополнительных услуг

21.Кейтеринг – это  
+Выездное ресторанное обслуживание  
Тип ресторанов основывается на специфике приготавливаемых блюд или ассортименте напитков  
Тип ресторанов основывается на специфике той или иной музыки

22.Предприятия общественного питания предназначены для:  
+Организации производства кулинарной продукции  
+Реализации изготовленной на предприятии кулинарной продукции  
+Организации обслуживания потребителей кулинарной продукции

23.Какова основная услуга общественного питания:  
Услуга размещения  
+Услуга питания  
Услуга реализации продуктов питания

24.Самообслуживание с предварительным расчетом это:  
+Потребитель заранее приобретает чеки в кассе и по этим чекам получает выбранное блюда на раздаче  
Расчет за выбранное блюда в конце раздаточной линии  
Одновременный выбор блюд, их получения и оплата

25.Самообслуживание с последующим расчетом – это:  
Потребитель заранее приобретает чеки в кассе и по этим чекам получает выбранное блюда на раздаче  
+Расчет за выбранное блюда в конце раздаточной линии  
Одновременный выбор блюд, их получения и оплата

26.Самообслуживание с непосредственным расчетом – это:  
Потребитель заранее приобретает чеки в кассе и по этим чекам получает выбранное блюда на раздаче  
Расчет за выбранное блюда в конце раздаточной линии  
+Одновременный выбор блюд, их получения и оплата

27.Самообслуживание с оплатой после приема пищи –это:  
Потребитель заранее приобретает чеки в кассе и по этим чекам получает выбранное блюда на раздаче  
Расчет за выбранное блюда в конце раздаточной линии  
+Потребитель, выбрав блюда и напитки, получает чек у кассира, и оплачивает который после приема пищи при выходе из зала

28.Мерчандайзинг общественного питания – это:  
Реклама продуктов питания  
+Деятельность по стимулированию быта продукции и услуг общественного питания

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература

1. Барановский, В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / М.:Феникс, 2018. - 352 с.
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018— 390 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9911-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452569>
3. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания. - М.: Academia, 2018. - 304 с
4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451744>

### б) дополнительная литература:

1. . Джум, Т.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие /,2017. – 238с.
2. Пустынникова Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учеб, пособие /. — М.: КНОРУС, 2016. — 232 с.
3. Алексеев, Е.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания / - М.: Экономика, 2017. - 128 с.
4. Антонова, Р.П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания / М.: ПрофиКС, 2017. - 897 с.
5. Багмут, С.И. Интерьер предприятий общественного питания - М.: Экономика, 2018. - 63 с.
6. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания /М.. 2017. – 55с.

### в) Интернет-ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (библиотека СОГУ):

- ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» <http://elibrary.ru>.
- электронной библиотеке диссертаций РГБ, <https://dvs.rsl.ru>
- ЭБС "Университетская библиотека» ONLINE"; <https://biblioclub.ru>
- собственным библиографическим базам данных:

- электронному каталогу,

- электронной картотеке газетно-журнальных статей,

Рекомендуемый интернет-адрес по дисциплине:

HoReCa: hotel, restaurant, cafe” Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства <https://horeca.ru>

Информационно-поисковая система Информационные, справочные, видео - и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд <https://gastronom.ru>

## 10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Проведение занятий лекционного типа предполагается в учебной аудитории № 315 (учебный корпус №7 экономического факультета), в которой имеются: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска; учебно-наглядные пособия; мультимедийный комплекс (проектор, экран); ноутбук; колонки.

Проведение занятий семинарского типа предполагается в учебных аудиториях №315 и № 317 (учебный корпус №7 экономического факультета), в которых имеются: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), ноутбук, колонки. Эти же аудитории используются для выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля успеваемости.

Проведении рубежного тестирования предполагается в компьютерном классе № 208 (учебный корпус №7 экономического факультета), в котором имеются: преподавательский стол, преподавательский стул, столы обучающихся, стулья, классная доска, мультимедийный комплекс (проектор, экран), колонки, ПК преподавателя, ПК для обучающихся.

Студенты, имеют доступ к учебным и научным фондам библиотеки СОГУ, а также к электронным библиотечным ресурсам. Читальный зал библиотеки оснащен столами, стульями, ПК для обучающихся.

**Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>№ договора (лицензия)</b>
	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г
	Антивирусное программное обеспечение KasperskyTotalSecurity	№17E0-180222-130819-587-185 от 26.02.2018 до 14.03.2019 г.
	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611829 от 06.02.2015 г. (бессрочно)
	Система тестирования Sunrav WEB Class	№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно)
	КонсультантПлюс	№430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»	№676 от 27.12.2017, действителен до 31.12.2018, №795 от 26.12.2018, действителен до 31.12.2019 с ЗАО «Анти-Плагат»