

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Амурский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной
работе

Лейфа А.В. Лейфа

24 апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ СЕРВИСЕ»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) образовательной программы – Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника – Бакалавр

Год набора – 2024

Форма обучения – Очная

Курс 3 Семестр 5

Экзамен 5 сем

Общая трудоемкость дисциплины 144.0 (академ. час), 4.00 (з.е)

Составитель Е.И. Помазкова, доцент, канд. техн. наук

Факультет дизайна и технологии

Кафедра сервисных технологий и общетехнических дисциплин

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта ВО для направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.06.17 № 515

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервисных технологий и общетехнических дисциплин

01.02.2024 г. , протокол № 6

Заведующий кафедрой Абакумова И.В. Абакумова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

Чалкина Н.А. Чалкина

24 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

Петрович О.В. Петрович

24 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

Абакумова И.В. Абакумова

24 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Центр цифровой трансформации и
технического обеспечения

Тодосейчук А.А. Тодосейчук

24 апреля 2024 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

Формирование необходимого объема современных знаний и навыков в области организации питания на предприятиях сферы гостеприимства и применение этих знаний в практической деятельности будущего бакалавра

Задачи дисциплины:

- обеспечить условия для овладения знаниями в области теоретических аспектов организации питания в гостиничном сервисе;
- формирование у обучающихся навыков применения современных технологий оказания услуг, отвечающих требованиям потребителей.

2. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Предлагаемая дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных на предыдущих этапах обучения в рамках дисциплин: «Введение в профессию», «Профессиональная этика и этикет», «Конфликтология», «Сервисная деятельность в сфере гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Менеджмент в гостиничной индустрии».

Дисциплина логически и содержательно связана с последующими дисциплинами: «Разработка гостиничного продукта», «Организация функционирования гостиничных комплексов», «Гостиничный бизнес», «Управление персоналом в сфере гостеприимства», «Организация работы гостиничных служб».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ИД-1ПК-1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение. ИД-2ПК-1 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале. ИД-3ПК-1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства
ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-1ПК-3 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и организует на основе современных технологий. ИД-2ПК-3 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

	ИД-ЗПК-3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
--	---

4. СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Общая трудоемкость учебного предмета составляет 4.00 зачетных единицы, 144.0 академических часов.

1 – № п/п

2 – Тема (раздел) учебного предмета, курсовая работа (проект), промежуточная аттестация

3 – Семестр

4 – Виды контактной работы и трудоемкость (в академических часах)

4.1 – Л (Лекции)

4.2 – Лекции в виде практической подготовки

4.3 – ПЗ (Практические занятия)

4.4 – Практические занятия в виде практической подготовки

4.5 – ЛР (Лабораторные работы)

4.6 – Лабораторные работы в виде практической подготовки

4.7 – ИКР (Иная контактная работа)

4.8 – КТО (Контроль теоретического обучения)

4.9 – КЭ (Контроль на экзамене)

5 – Контроль (в академических часах)

6 – Самостоятельная работа (в академических часах)

7 – Формы текущего контроля успеваемости

1	2	3	4									5	6	7
			4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9			
1	Характеристика услуг общественного питания и общие требования к ним	5	4		8								18	защита практической работы, тестирование
2	Организация деятельности подразделений организации сферы гостеприимства в области питания	5	6		12								20	защита практической работы, тестирование
3	Современные технологии услуг питания в организациях сферы	5	6		12								20	защита практической работы, тестирование

	гостеприимства												
4	Организация питания и обслуживания иностранных гостей (туристов)	5	2		2							7	защита практической работы, тестирование
5	Экзамен	5								0.3	26.7		
	Итого		18.0		34.0		0.0	0.0	0.0	0.3	26.7	65.0	

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5.1. Лекции

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
1	Характеристика услуг общественного питания и общие требования к ним	<p>Введение в дисциплину «Организация питания в гостиничном сервисе». Предмет, цель, задачи дисциплины.</p> <p>Изучение правил предоставления услуг питания, методов реализации услуг, средств обеспечения этих услуг. Объекты изучения. Функции общественного питания: экономические, социальные, сервисные. Комплексная гостиничная услуга, элементы ее структуры (граф услуг). Основные разделы курса. Общие принципы функционирования предприятий питания. Законодательная база в области предоставления услуг общественного питания.</p> <p>Общественное питание. Услуги общественного питания.</p> <p>Термины и определения в области общественного питания (ГОСТ 30602-97/ ГОСТ Р 50647-94). Перечень услуг общественного питания. Общие требования к услугам общественного питания: социальная адресность; функциональная пригодность; безопасность; эргономичность; эстетичность; информативность; гибкость.</p> <p>Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания: экспертный, социологический; органолептический, инструментальный (лабораторный). ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.</p>
2	Организация деятельности подразделений организации сферы гостеприимства в области питания	<p>Рынок общественного питания гостиниц</p> <p>Гостиница как рыночное понятие. Гостиничные удобства и услуги как товар. Номера, рестораны, бары, помещения для приемов – основная гостиничная продукция для удовлетворения потребностей конкретного клиента (клиентов разного типа). Источники спроса на гостиницы. Классификация клиентов гостиниц: клиенты-отпускники; бизнес-клиенты; прочие клиенты гостиниц. Категории клиентов гостиничных</p>

		<p>ресторанов и баров. Сегментация рынка по социально-экономическим критериям. Место услуг по предоставлению питания и напитков в структуре комплексной гостиничной услуги.</p> <p>Общественное питание в гостиницах как отдельная функция: задачи, политика, стратегия, организация</p> <p>Оказание услуг по предоставлению питания и напитков □ второй основной вид деятельности большинства гостиниц. Функции службы общественного питания в гостинице: предоставление основных услуг; дополнительные услуги. Функциональные зоны: буфет; бар; ресторан; банкетный зал; кухня; отдел закупок; помещение для хранения продуктов. Формы питания в гостинице (основные, дополнительные). Методы (формы) обслуживания туристов при организации питания.</p> <p>Деятельность служб предприятий питания по организации питания</p> <p>Организация ресторанной деятельности: классификация ресторанов; типы ресторанов; помещения ресторана; оборудование ресторана; соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены персонала; организация производственного контроля; мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Состав и особенности работы обслуживающего персонала службы питания гостиничного ресторана.</p> <p>Организация деятельности кафе, баров, буфетов, банкетных залов, предоставление услуг питания в гостиничных номерах.</p>
3	<p>Современные технологии услуг питания в организациях сферы гостеприимства</p>	<p>Сервисное обслуживание гостей на предприятиях питания в сфере гостеприимства</p> <p>Классификация предприятий питания: по контингенту обслуживаемых гостей; по применяемым формам обслуживания; по уровню обслуживания. Виды сервиса: французский; английский; американский; русский; особенности, достоинства и недостатки. Питание – одна из основных услуг в технологии тур обслуживания.</p> <p>Услуги питания в зависимости от режима питания гостей (туристов): завтрак; полный пансион; полупансион; спецпитание; питание для детей и др.</p> <p>Услуги питания по ассортименту питания: комплексное; питание по выбору; по предварительному заказу; банкеты; торжества.</p> <p>Основные и дополнительные требования к туристским предприятиям питания, обеспечивающие высокий уровень сервисного обслуживания. Ресторанный сервис. Буфетное обслуживание. Секция обслуживания номеров. Правила обслуживания в гостиничных номерах.</p>

		<p>Меню – важнейший элемент управления процессами обслуживания гостей на предприятиях питания</p> <p>Понятие меню, ширина и глубина предложения блюд и напитков. Последовательность предложения блюд в меню. Меню напитков. Виды меню: «а ля карте», «табльдот», «дю жур», туристское меню, калифорнийское меню. Порядок составления меню: факторы, учитываемые при составлении меню. Оформление меню. Карта вин. Карта пива. Карта бара. Спецкарта чая. Спецкарта кофе.</p> <p>Маркетинг, реклама на предприятии питания в гостиничном сервисе. Культурная среда обслуживания</p> <p>PR-деятельность в гостиничном сервисе. Основные задачи рекламной работы. PR средства, используемые в коллективе предприятия гостинично- ресторанный бизнес. PR- акции, применяемые в практике гостиничного и ресторанный дела.</p> <p>Корпоративная культура гостиничного предприятия – фактор прямого воздействия на качество конечного продукта (предоставляемого обслуживания). Общие требования к персоналу предприятий общественного питания. Одежда и обувь работников предприятий питания: форменная, специальная или санитарная. Поведение и внешний вид персонала, медицинские требования, униформа.</p>
4	Организация питания и обслуживания иностранных гостей (туристов)	<p>Иностраннный туризм. Национальные кухни и особенности питания иностранных гостей (туристов)</p> <p>Обобщенная классификация туристских предприятий питания. Типы предприятий питания, используемых в практике организации туристских путешествий. Специальные «планы», касающиеся питания туристов в гостиницах. Варианты организации питания и их международное обозначение.</p>

5.2. Практические занятия

Наименование темы	Содержание темы
Законодательно- нормативная база в области общественного питания	<p>Федеральные законы: «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03. 1999 № 52- ФЗ; «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01. 2000 № 29-ФЗ.</p> <p>ГОСТ 30602-97/ ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.</p> <p>Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам (СанПин 2.3.2. 1324-03).</p> <p>Требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых</p>

	продуктов (СП 2.3.6. 1066-01). Требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СП 2.3.6. 1079-01).
Требования к предприятиям общественного питания в области предоставления услуг общественного питания	Классификация предприятий общественного питания в области предоставления услуг общественного питания. Общие требования к предприятиям общественного питания. Требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов. Нормативная база в области услуг общественного питания, предоставляемых на предприятиях общественного питания. ГОСТ 30494-96 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. СНиП 35-01-2001 Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения.
Характеристика услуг общественно-го питания, требований к ним	Основные понятия в области предоставления услуг общественного питания. Характеристика услуг общественного питания. Характеристика требований к услугам общественного питания. Характеристика показателей качества предоставляемых услуг. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. ГОСТ Р 52113-2003 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
Методы санитарно-биологического контроля на предприятиях общественного питания	Характеристика метода отпечатков на «бактотесты» при санитарно- биологическом контроле на предприятиях общественного питания (МУК 4.2.016-94). Санитарно- эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов (МУК 4.2.1847-04). Проведение санитарно- эпидемиологических, санитарно-микробиологических, физико- химических, санитарно- химических исследований, органолептической оценки. Проведение исследований консервированных продуктов. Оценка полученных результатов и принятие решения.
Задачи обслуживания на предприятиях питания	Характеристика состояния потребительского рынка в сфере оказания услуг питания, включая ресторанно- гостиничный бизнес. Характеристика различий требований к предприятиям питания различных типов и классов в рамках сервиса. Описание поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания
Оказание услуг по предоставлению питания и напитков	Стадии цикла работы с продуктами питания в гостинице: закупка; приемка; хранение и выдача; приготовление; продажа. Два основных типа меню:

	table d'h□ t(комплексное); la carte (порционное). Форма обслуживания и физическое окружение и атмосфера, в которой происходит продажа (помещения гостиницы, где принимают пищу). Три основных уровня обслуживания: самообслуживание, □ обслуживание у стойки, □ обслуживание за столом. Цикл напитков □ последовательность прохождения напитка от поставщика к клиенту: закупка; приемка; хранение; приготовление и продажа. Контроль над напитками. Рестораны гостиницы. Кафе с ограниченным меню. Бары гостиницы. Обслуживание в номерах. Приемы (банкеты, конференции и т.п. гостиничные услуги). Вспомогательные службы, связанные с организацией питания и напитками, □ кухня и склады. Организация и укомплектование персоналом.
Характеристика, назначение, оборудование помещений ресторана	Помещения ресторана: зал ресторана и примыкающие к нему помещения, непосредственно связанные с обслуживанием посетителей; подсобные и вспомогательные помещения; помещения органов управления ресторана. Характеристика торговых помещений ресторана. Оборудование торговых помещений ресторана
Посуда, приборы, столовое белье, используемые в ресторанах, кафе, барах	Характеристика фарфоровой и керамической посуды. Фарфоровая посуда: для сервировки стола; для индивидуального использования; для подачи блюд и напитков. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды. Стеклянная и хрустальная посуда, используемая в ресторане для подачи блюд и напитков, сервировки стола. Металлическая посуда из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали. Использование столового белья.
Персонал ресторана. Особенности работы обслуживающего персонала	Понятие структуры управления рестораном. Категории работников ресторана. Права и обязанности сотрудников. Требования к персоналу: соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены; следование корпоративной культуре. Требования, предъявляемые к официанту. Обязанности метрдотеля. Методы работы официанта. Типичные проблемы в работе обслуживающего персонала.
Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию	Этапы организации процесса обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Сервировка и оформление столов. Музыкальное обслуживание. Личная подготовка персонала к обслуживанию. Сервировка стола для семьи.
Последовательность расположения блюд в меню	Принципы составления меню. Виды меню. Последовательность расположения блюд в меню. Примеры составления меню. Разработка меню и новых блюд. Стратегия выбора кухни.
Организация обслуживания потребителей в ресторанах	Основные элементы обслуживания. Правила подачи блюд и напитков. Расчет с потребителями. Правила

	этикета и нормы поведения.
Обслуживание банкетов и приемов	Банкеты и приемы (определение, классификация, назначение). Подготовка к проведению приема. Размещение гостей за столом. Банкет за столом с полным обслуживанием. Меню банкета за столом с полным обслуживанием. Сервировка банкетного стола. Подача закусок, блюд и напитков. Ритуал потребления спиртных напитков. Банкет за столом с частичным обслуживанием. Обед-буфет («шведский стол»). Банкет- фуршет. Банкет- коктейль. Банкет- чай. Комбинированный банкет. «Фруктовый стол», «пивной стол».
Современные виды услуг и форм обслуживания потребителей	Шведский стол, тематические буфеты, стол-экспресс, зал- экспресс, бизнес- ланч, воскресный бранч, презентация, кофе- брейк, happy hour (счастливый час), русский стол, Linner (линер), Dinner (динер). Кейтеринг в ресторанном бизнесе. Организация питания по принципу «шведский стол». Система All Inclusive в разных отелях. HCAL (high class all inclusive). UAL, UAI (ultra all inclusive).
Национальные кухни и особенности питания иностранных гостей (туристов). Русская кухня: индивидуальность и универсальность	Национальные кухни народов мира. Гастрономические особенности питания разных народов. Требования к обслуживанию иностранных гостей (туристов). Особенности традиций и кухонь народов мира. Особенности организации питания гостей (туристов) отдельных стран. Нормативные базы. История формирования русской кухни: географические, исторические, религиозные факторы. Популярные блюда русской кухни. Особенности подачи традиционных русских блюд.

6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)	Трудоемкость в академических часах
1	Характеристика услуг общественного питания и общие требования к ним	Знакомство со статьями периодических изданий и Интернет-ресурсами. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка отчета по практической работе. Проработка конспекта лекции. Подготовка к текущему контролю, экзамену.	18
2	Организация деятельности подразделений организации сферы гостеприимства в области питания	Знакомство со статьями периодических изданий и Интернет-ресурсами. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка отчета по практической работе. Проработка конспекта лекции. Подготовка к текущему контролю,	20

		экзамену	
3	Современные технологии услуг питания в организациях сферы гостеприимства	Знакомство со статьями периодических изданий и Интернет-ресурсами. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка отчета по практической работе. Проработка конспекта лекции. Подготовка к текущему контролю, экзамену	20
4	Организация питания и обслуживания иностранных гостей (туристов)	Знакомство со статьями периодических изданий и Интернет-ресурсами. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка отчета по практической работе. Проработка конспекта лекции. Подготовка к текущему контролю, экзамену	7

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В ходе обучения данной дисциплине применяются в учебном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития универсальных навыков обучающихся. Наряду с объяснительно- иллюстративной формой обучения, используемой для передачи большого массива информации на лекциях, используются репродуктивные, проблемные, частично- поисковые методы обучения. В образовательном процессе предусмотрено использование интерактивных методов обучения – поискового диалога, рефлексивного анализа действий и поступков, применение проблемных ситуаций, проблемного изложения материала, критически насыщенных ситуаций и др.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вопросы к экзамену

1. Функции общественного питания: экономические, социальные, сервисные.
2. Общие принципы функционирования предприятий питания.
3. Законодательная база в области предоставления услуг общественного питания.
4. Перечень услуг общественного питания.
5. Общие требования к услугам общественного питания. ГОСТ Р 50764-2009.
6. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.
7. Рынок общественного питания гостиниц. Место услуг по предоставлению питания и напитков в структуре комплексной гостиничной услуги. Классификация клиентов гостиниц. Категории клиентов гостиничных ресторанов и баров.
8. Функции службы общественного питания в гостинице: предоставление основных услуг; дополнительные услуги.
9. Функциональные зоны: буфет; бар; ресторан; банкетный зал; кухня; отдел закупок; помещение для хранения продуктов.
10. Формы питания в гостинице (основные, дополнительные).
11. Методы (формы) обслуживания туристов при организации питания.
12. Организация ресторанной деятельности: классификация ресторанов; типы ресторанов.
13. Организация ресторанной деятельности: помещения ресторана; оборудование ресторана.
14. Организация ресторанной деятельности: соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены персонала; организация производственного контроля; мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
15. Состав и особенности работы обслуживающего персонала службы питания гостиничного ресторана.

16. Организация деятельности кафе, баров, буфетов.
17. Организация деятельности банкетных залов.
18. Предоставление услуг питания в гостиничных номерах.
19. Классификация предприятий питания: по контингенту обслуживаемых гостей; по применяемым формам обслуживания; по уровню обслуживания.
20. Виды сервиса: французский; английский; американский; русский; особенности, достоинства, недостатки.
21. Услуги питания по ассортименту питания: комплексное; питание по выбору; по предварительному заказу; банкеты; торжества.
22. Услуги питания в зависимости от режима питания гостей (туристов): завтрак; полный пансион; полупансион; спецпитание; питание для детей.
23. Основные и дополнительные требования к туристским предприятиям питания, обеспечивающие высокий уровень сервисного обслуживания.
23. Ресторанный сервис.
24. Буфетное обслуживание.
25. Секция обслуживания номеров. Правила обслуживания в гостиничных номерах.
26. Меню – важнейший элемент управления процессами обслуживания гостей на предприятиях питания. Понятие меню, ширина и глубина предложения блюд и напитков.
27. Последовательность предложения блюд в меню.
28. Меню напитков. Карта вин. Карта пива. Карта бара. Спецкарта чая. Спецкарта кофе.
29. Виды меню: «а ля карте», «табльдот», «дю жур», туристское меню, калифорнийское меню.
30. Порядок составления меню: факторы, учитываемые при составлении меню. Оформление меню.
31. PR-деятельность в гостиничном сервисе.
32. Корпоративная культура гостиничного предприятия – фактор прямого воздействия на качество конечного продукта (предоставляемого обслуживания). Общие требования к персоналу предприятий общественного питания. Одежда и обувь работников предприятий питания: форменная, специальная или санитарная. Поведение и внешний вид персонала, медицинские требования, униформа.
33. Иностраный туризм. Национальные кухни и особенности питания иностранных гостей (туристов).
34. Специальные «планы», касающиеся питания туристов в гостиницах.
35. Варианты организации питания и их международное обозначение.
36. История формирования русской кухни: географические, исторические, религиозные факторы.
37. Популярныe блюда русской кухни.
38. Особенности подачи традиционных русских блюд.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

а) литература

1. Безрукова, Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова. — Москва : МПГУ, 2018. — 192 с. — ISBN 978-5-4263-0663-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: [https:// e.lanbook.com/ book/122297](https://e.lanbook.com/book/122297) (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Захарова, Н. А. Правовое положение субъектов, оказывающих дополнительные туристские услуги : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 122 с. — ISBN 978-5-4497-0392-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/93547.html](https://www.iprbookshop.ru/93547.html)(дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для

авторизир. пользователей

3. Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк :ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170481>(дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар :КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167035>(дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

№	Наименование	Описание
1	7-Zip	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL http://www.7-zip.org/license.txt .
2	Google Chrome	Бесплатное распространение по лицензии google chromium http://code.google.com/intl/ru/chromium/terms.html на условиях https://www.google.com/chrome/browser/privacy/eula_text.html .
3	Mozilla Firefox	Бесплатное распространение по лицензии MPL 2.0 https://www.mozilla.org/en-US/MPL/
4	LibreOffice	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL https://ru.libreoffice.org/about-us/license/
5	Автоматизированная информационная библиотечная система «ИРБИС 64»	Лицензия коммерческая по договору №945 от 28 ноября 2011 года.
6	Операционная система Linux	GNU-лицензия (GNU General Public License)
7	Автоматизированная информационная библиотечная система «ИРБИС 64»	Лицензия коммерческая по договору №945 от 28 ноября 2011 года.
8	http://www.iprbookshop.ru	Электронно-библиотечная система IPRbooks – научно-образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом. Уникальная платформа ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, СПО, дополнительного и дистанционного образования, требованиям законодательства РФ в сфере образования
9	https://urait.ru	Фонд электронной библиотеки составляет более 4000 наименований и постоянно пополняется новинками, в большинстве своем это учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением требований новых ФГОСов
10	https://e.lanbook.com	Электронно- библиотечная система Издательства

		«Лань» – это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг ведущих издательств учебной и научной литературы (в том числе университетских издательств), так и электронные версии периодических изданий по различным областям знаний.
11	http://www.hotelline.ru	Интернет-портала новостей гостиничного бизнеса
12	http://www.gostedu.ru	ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.
13	http://prohotel.ru/	Информационно- справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, интернет-журнал
14	http://www.hotelmagazine.ru/	Журнал «Отель» - информация по всем вопросам функционирования гостиничных предприятий

в) профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование	Описание
1	Консультант Плюс	База данных законодательства РФ: кодексы, законы, указы, постановления Правительства РФ
2	Google Scholar	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин.
3	Мультитран. http://www.multitran.ru	Информационная справочная система «Электронные словари»
4	Информационно-коммуникационные технологии в образовании	Федеральный образовательный портал, обеспечивающий информационную поддержку образования в области современных информационных и телекоммуникационных технологий, а также деятельности по применению ИКТ в сфере образования.
5	www.gks.ru	Федеральная служба государственной статистики
6	www.vstamur.ru	Министерство внешнеэкономических связей, туризма и предпринимательства Амурской области
7	www.consultant.ru	Нормативно-правовая база документов

10. МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

АмГУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лекционных и практических занятий обучающихся, предусмотренных рабочей программой дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе». Занятия по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе» проводятся в специальных помещениях, представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Все помещения, в которых проводятся занятия, соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно- библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета. Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в помещениях, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.