

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

« 1 » сентября 2022 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 – 2022

Форма обучения – Очная

Курс 3 Семестр 5

Экзамен 5 сем

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

Составитель Е.А. Слюсарева, старший преподаватель,

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

01.09.2022 г. , протокол № 1

Заведующий кафедрой Абакумова И.В. Абакумова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

Чалкина Н.А. Чалкина

« 1 » сентября 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

Петрович О.В. Петрович

« 1 » сентября 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

Абакумова И.В. Абакумова

« 1 » сентября 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Центр цифровой трансформации и  
технического обеспечения

Тодосейчук А.А. Тодосейчук

« 1 » сентября 2022 г.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### Цель дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» является 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:

- обеспечение условий 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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Предлагаемая дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, и реализуется в 5 семестре.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных на предыдущих этапах обучения в рамках дисциплин: «Введение в профессию», «Профессиональная этика и этикет», «Основы правовых знаний», «Основы экономических знаний», 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 ДИСЦИПЛИНЫ 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 и общественного питания	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3. 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	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий. ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ПК-3.3. 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4.00 зачетных единицы, 144.0 академических часов.

1 – № п/п

2 – Тема (раздел) дисциплины, 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 гостеприимства	5	6		12								20	защита практической работы, тестирование
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 ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Лекции

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
1	Характеристика услуг общественного питания и общие требования к ним	<p>1.1 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>1.2 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. 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>2.1 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 ресторанов и баров. Сегментация рынка по социально-экономическим критериям. Место услуг по предоставлению питания и напитков в структуре комплексной гостиничной услуги.</p> <p>2.2 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</p>

		<p>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>2.3 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	Современные технологии услуг питания в организациях сферы гостеприимства	<p>3.1 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. 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>3.2 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</p>

		<p>кофе.</p> <p>3.3 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- ресторанного бизнеса. PR- акции, применяемые в практике гостиничного и ресторанного 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>4.1 Иностраный 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
1 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 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).</p>
2 Требования к предприятиям общественного питания в области предоставления услуг общественного питания	<p>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.</p>

	<p>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.</p>
<p>3 Характеристика услуг общественного питания, требований к ним</p>	<p>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.</p>
<p>4 Методы санитарно-биологического контроля на предприятиях общественного питания</p>	<p>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.</p>
<p>5 Задачи обслуживания на предприятиях питания</p>	<p>Характеристика состояния потребительского рынка в сфере оказания услуг питания, включая ресторанно-гостиничный бизнес. Характеристика различных требований к предприятиям питания различных типов и классов в рамках сервиса. Описание поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг и формирования восприятия обслуживания.</p>
<p>6 Оказание услуг по предоставлению питания и напитков 4 ч</p>	<p>Стадии цикла работы с продуктами питания в гостинице: закупка; приемка; хранение и выдача; приготовление; продажа. Два основных типа меню: table d'hôte (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</p>

	(банкеты, конференции и т.п. гостиничные услуги). Вспомогательные службы, связанные с организацией питания и напитками, □ кухня и склады. Организация и укомплектование персоналом.
7 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.
8 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.
9 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.
10 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.
11 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.
12 Организация обслуживания потребителей в ресторанах	Основные элементы обслуживания. Правила подачи блюд и напитков. Расчет с потребителями. Правила этикета и нормы поведения.
13 Обслуживание банкетов и приемов 4 ч	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».

14 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. HСAL (high class all inclusive). UAL, UAI (ultra all inclusive).
15 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, экзамену.	20
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	Знакомство со статьями периодических изданий и Интернет-ресурсами. Подготовка к практическим занятиям.	7

	(туристов)	Подготовка отчета по практической работе. Проработка конспекта лекции. Подготовка к текущему контролю, экзамену.	
--	------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## 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. Популярные блюда русской кухни.
38. Особенности подачи традиционных русских блюд.

## **9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **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: 03.06.2022). — 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: 03.06.2022). — 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: 03.06.2022). — 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](https://e.lanbook.com/book/167035) (дата обращения: 03.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

№	Наименование	Описание
---	--------------	----------

1	Операционная система MS Windows 7 Pro	DreamSpark Premium Electronic Software Delivery (3 years) Renewal по договору - Сублицензионный договор № Tr000074357/КНВ 17 от 30 июня 2019 года.
2	Программный комплекс «КонсультантПлюс»	Лицензия коммерческая по договору №21 от 29 января 2015 года.
3	Автоматизированная информационная библиотечная система «ИРБИС 64»	Лицензия коммерческая по договору №945 от 28 ноября 2011 года
4	Электронная библиотечная система «IPRbooks» <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>	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. ЭБС IPRbooks в полном объеме соответствует требованиям законодательства РФ в сфере образования
5	<a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a> Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ	Электронно- библиотечная система предоставляет доступ к учебной и научной литературе в электронном виде с соответствующими сервисами
6	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	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

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	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Российский информационно- аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования
4	Мультитран	Информационная справочная система «Электронные словари»
5	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
6	Росстандарт	Каталог международных, межгосударственных и национальных стандартов, действующих технических регламентов

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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.