МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/Шубаева В.Г./
«_17_» _06_____20_19_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель(и):
_____/ ст. преподаватель Зюкина С.Л.
_____/ к.т.н., доцент Широкожухов В.В.

Санкт-Петербург
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ …… 6
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ……6
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ….....6
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ …….....8
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ …….. ..9
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА ……. .13
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ……14
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины ..14
7.2. Организация самостоятельной работы ……... 15
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ……... 16
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ …… 18
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины … 18
9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса …… 21
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ……. 22
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ …… 23

1. ЦЕЛЬ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области организации работы служб питания на предприятиях гостеприимства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.01 «Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции выпускника	**Код и наименование индикаторов достижения компетенций**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине**
1	**2**	**3**
ПК-10. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-10.1. Разрабатывает и внедряет корпоративные стандарты и регламенты процессов обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя	Знать: нормативно-законодательную базу в области организации питания Уметь: организовать работу по внедрению корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
	ПК-10.2. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: организовать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ПК-10.3. Применяет специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания	Знать: особенности и специфику специализированного программного обеспечения, используемого на предприятиях питания Уметь: применять специализированное программно обеспечение, используемое на предприятиях питания при работе с заказами, при различных видах расчетов с посетителем

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося согласно РУП отводится на подготовку и защиту экзамена.

Форма промежуточной аттестации: экзамен – 3 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем *и/или разделов/тем*	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	*2*	*3*	*4*	*5*
РАЗДЕЛ 1. Теоретические и практические основы гостиничного и ресторанного бизнеса				
Тема 1.1.Введение в дисциплину	1	2	-	2
Тема 1. 2. Гостиница как основа гостеприимства	2	2	-	2
Тема 1.3. Предприятия общественного питания при гостиницах	4	8	-	12
Тема 1.4. Принципы составления меню	4	4	2	10
Тема 1. 5. Технология ресторанного сервиса	2	6	4	16
РАЗДЕЛ 2. Особенности организации службы питания в предприятиях гостеприимства				

Тема 2. 1. Организация питания в гостинице	1	2	2	
Тема 2. 2. Особенности питания туристов из разных стран	2	4	-	12
Тема 2. 3. Основы деятельности и организации службы питания в гостинице	3	4	-	10
РАЗДЕЛ 3. Практическая деятельность службы питания.				
Тема 3.1. Организация обслуживания массовых мероприятий	2	4	-	6
Тема 3.2. Формы обслуживания массовых и деловых мероприятий и их особенности	2	4	2	6
Всего:	22	38	8	76
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	22	38	8	112

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

РАЗДЕЛ 1. Теоретические и практические основы гостиничного и ресторанного бизнеса

Тема 1. 1. Введение в дисциплину.

Цели и задачи. Логика курса. Объекты изучения. Предмет изучения дисциплины. Место дисциплины в системе предоставления туристских услуг. Нормативно-правовая и технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность; реализацию технологических процессов на предприятиях гостеприимства.

Тема 1. 2. Гостиница как основа гостеприимства.

Особенности предоставления услуг в гостинице. Требования к гостинице. Состав помещений гостиницы основного функционального назначения. Организационно-функциональная структура гостиницы. Методы, функции и принципы управления в гостиничном бизнесе. Услуги в гостинице. Основные и вспомогательные услуги гостиницы. Оценка качества услуг и качества обслуживания потребителя.

Тема 1.3. Предприятия общественного питания при гостиницах.

Международные и российские нормативно-правовые документы. Классификация предприятий питания. Услуги на предприятиях общественного питания. Технологические процессы на предприятиях гостеприимства. Особенности выбора набора услуг потребителем и их частотность на предприятии общественного питания. Международные и национальные стандарты обслуживания. Внутрифирменные стандарты обслуживания гостей. Безопасность на предприятии общественного питания. Сертификация предприятий общественного питания, требования к системе управления качеством оказания услуг на основе принципов ХАССП. Новые

форматы предприятий общественного питания в настоящее время. Анализ и обзор тенденций развития в организации питания в настоящее время.

Тема 1.4. Принципы составления меню.

Меню и его виды. Принципы составления меню. Принципы составления и оформление карт-меню. Виды карт-меню. Частотность обновления меню. Анализ меню действующих предприятий общественного питания и их особенности. Понятие рационов питания: завтрак, обед, ужин. Особенности меню в пансионатах и санаториях. Роль меню в производственной деятельности предприятия общественного питания. Особенности меню как маркетингового инструмента предприятия общественного питания. Организация работы на основе знаний технологических нормативов обслуживания при решении типовых практических задач с меню.

Тема 1. 5. Технология ресторанного сервиса.

Основные рабочие процессы торгового зала ресторана. Оснащение торгового зала и нормативы для обеспечения качественного обслуживания в торговом зале (стекло, посуда, приборы и аксессуары, столовое белье). Правила декорирования стола при различных видах мероприятий. Основные правила сервировки стола. Виды сервировок. Техника сервировки стола. Правила подачи блюд и напитков. Техника уборки. Методы и формы ресторанного обслуживания. Технологическая цепочка обслуживания. Специализированное программное обеспечение, используемое на предприятиях питания при работе с заказами при разных видах технологии обслуживания (традиционное, быстрого обслуживания, «ланч-меню», «карты на входе»), при различных видах расчета с посетителем (наличными, банковскими картами, «неплательщика»). Психологические особенности работы с разными категориями гостей.

РАЗДЕЛ 2. Особенности организации службы питания на предприятиях гостеприимства.

Тема 2. 1. Организация питания в гостинице.

Виды питания в гостиницах разных категорий и их организация. Виды завтраков. Организация шведского стола. Обслуживание в номерах. Структура и функционал Room service. Работа и оснащение мини-бара. Формы и виды расчетов с клиентами за питание внутри гостиничного комплекса. Методы эффективной организации работы на предприятии. Специальные формы обслуживания в гостинице. Банкетное обслуживание: виды и формы. Специфика обслуживания индивидуальных туристов и организованных туристических групп. Методы разработки технологических схем обслуживания.

Тема 2. 2. Особенности питания туристов из разных стран.

Особенности питания туристов из разных стран с учетом их национальных предпочтений. Особенности питания туристов из Европы и США. Требования к обслуживанию частотных гостей из Южной Америки, Китая, Японии, Ирана и др. Характеристика программ для создания комфортной среды пребывания иностранных туристов в гостинице, в том числе в части питания (China friendly, India friendly, Japan friendly). Принципы создания комфортной среды в части питания для любых иностранных туристов в гостинице.

Тема 2. 3. Основы деятельности и организации службы питания в гостинице.

Структура и особенности ресторанной службы. Аспекты деятельности производственной службы (кухня). Аспекты деятельности торговой службы (торговый зал). Планирование работы структурного подразделения службы питания, организация рабочих мест в производственном помещении. Разработка схем сервисных процессов. Контроль и оценка санитарно-эпидемиологического состояния ресторанной службы на основе знания нормативно-правовой и технологической документации. Технологический контроль на соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормативам. Персонал службы питания. Культура обслуживания с использованием профессиональной этики. Принятие управленческих решений в структурном подразделении питания.

РАЗДЕЛ 3. Практическая деятельность службы питания.

Тема 3.1. Организация обслуживания массовых мероприятий.

Служба банкетинга: состав, структура и функционал. Персонал и его должностные обязанности. Общая материально-техническая база. Технология организации массовых мероприятий. Документооборот и алгоритм приема заказа на проведение банкета-фуршета. Эффективные способы взаимодействия с заказчиком. Технология организации и особенности массовых мероприятий: рассылка приглашений; оформление столов: тенденции сервировки и декора; правила рассадки за столом; кувертные карточки и др. Принципы составления банкетного меню. Понятие дресс-кода.

Тема 3.2. Формы обслуживания массовых и деловых мероприятий и их особенности.

Формы обслуживания на предприятиях общественного питания: кейтеринг, обслуживание деловых мероприятий (конференции, семинары, переговоры и т.д.). Кейтеринговое обслуживание и особенности его организации. Виды кейтеринга. Принципы составления кейтерингового меню. Принципы организации кейтерингового обслуживания. Материально-техническое оснащение кейтерингового обслуживания. Персонал и профессиональные требования к нему. Принципы составления

коммерческого предложения на кейтеринговое обслуживание мероприятия. Специальные формы обслуживания. Деловой завтрак. Ланч. Бранч. Линер. Кофе-брейк. Барбекю.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	*2*	*3*
1.1.	СЗ1: История развития предприятий гостеприимства до настоящего времени	СЗ/Доклад-презентация Текущий контроль
1.2.	ПЗ1: Состав помещений гостиницы. Организационно-функциональная структура гостиницы	ПЗ/Решение практических задач
1.3.	СЗ2: Анализ отличительных характеристик двух типов предприятий общественного питания (поп) (вариативно)	СЗ/ Доклад-презентация Текущий контроль
	СЗ3: Новые форматы предприятий общественного питания (поп) в настоящее время. Тенденции развития.	СЗ/ Доклад-презентация, дискуссия Текущий контроль
	ПЗ2: Определение типов поп, в любой действующей крупной гостинице, используя нормативные характеристики поп (вариативно).	ПЗ/Решение практических задач Текущий контроль
	ПЗ3: Состав помещений поп. План-схема с рабочими процессами на поп в основных отделах.	ПЗ/Гостевая лекция, Решение практических задач Текущий контроль
	ПЗ4: Организационно-функциональная структура управления предприятия общественного питания (поп) (вариативно).	ПЗ/Решение практических задач Контрольная работа № 1
1.4.	СЗ4: Анализ структуры меню действующего предприятия питания. Особенности меню в пансионатах и санаториях.	СЗ/Доклад-презентация Текущий контроль
	ПЗ5: Составление меню кондитерской/бара/бистро.	ПЗ/Решение практических задач Текущий контроль
1.5.	ПЗ6: Оснащение торгового зала и его нормативы для обеспечения качественного обслуживания. Особенности ведения «Журнала учета столовой посуды и приборов» на предприятиях питания.	ПЗ/Коллоквиум, дискуссия Тест Текущий контроль
	ЛР1: Способы сервировки столов. Накрытие и обслуживание в зависимости от рационов питания, категории гостей и вида мероприятия (вариативно).	Лабораторная работа/Решение ситуационных задач Текущий контроль
	ЛР2: Рабочие процессы официанта в торговом зале с использованием программного обеспечения на тему: «Работа с гостем»: прием заказа при разных видах технологии обслуживания; расчет гостя с использованием разных видов расчета.	Лабораторная работа /Решение практических задач. Деловая игра. Текущий контроль
2.1.	ПЗ7: Принципы разработки меню банкета-фуршета.	ПЗ/Кейс
	ЛР3: Особенности обслуживания и составления прейскуранта для Roomservice (RS)/Мини-бара/Обслуживания на этаже.	Лабораторная работа/Решение

	Накрытие меню завтрака для RS.	практических задач Текущий контроль
2.2.	СЗ5: Анализ особенностей меню одного из рационов питания (завтрака, обеда, ужина) с учетом национальных особенностей выбранной страны(вариативно).	СЗ/Доклад-презентация Текущий контроль
	СЗ6: Принципы создания комфортной среды в гостинице для иностранных туристов. Особенности питания. (вариативно: Japan/Indian/China friendly/др.)	СЗ/Доклад-презентация, дискуссия Текущий контроль
2.3.	СЗ7: Персонал. Общие и специальные требования к персоналу. Профстандарты и должностные обязанности.	СЗ/Коллоквиум, дискуссия Текущий контроль
	СЗ8: Требования производственной санитарии и гигиены. Особенности по нормам охраны труда.	СЗ/Коллоквиум, дискуссия Текущий контроль
	ПЗ8: Технологический цикл обслуживания гостей в службе питания гостиничного предприятия на основе знаний нормативов обслуживания.	ПЗ/Решение практических задач. Ролевая игра. Текущий контроль
	ПЗ9: Общая организационно-функциональная структура службы «FB» и ее особенности в действующих гостиницах (вариативно)	ПЗ/Выездное занятие, Решение ситуационных задач Текущий контроль
3.1.	ПЗ10: Алгоритм приема заказа и определение документооборота на любое массовое мероприятие (перечень и оформление документооборота согласно нормативам РФ)	ПЗ/Кейс, ролевая игра Текущий контроль
	ПЗ11: Принципы разработки разработки коммерческого предложения на банкет-фуршет при кейтеринговом обслуживании.	ПЗ/Кейс
3.2.	СЗ9: Специальные формы обслуживания.	СЗ/Доклад-презентация Текущий контроль
	ЛР4: Составить и оформить в виде коммерческого предложения меню классического банкет-фуршета для кейтерингового обслуживания. Накрытие фуршета по станциям.	Лабораторная работа/Решение практических задач Контрольная работа №2

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса, обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

– рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся;

– порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

– графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

– слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

– ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

– задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

– выполнять задания практических занятий полностью и в установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратится к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	*2*
1.1, 1.3, 1.4, 2.2, 3.2	Подготовка презентаций
1.3, 3.2	Подготовка к контрольной точке
1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 2.3, 3.2	Решение практических задач
1.5,2.3	Решение ситуационных задач
1.5, 2.3	Подготовка к деловой игре
2.3, 3.1	Подготовка к ролевой игре

№ темы	Вид самостоятельной работы
1.5	Подготовка к тесту
1.5, 2.3,	Подготовка к коллоквиуму
1.5, 2.2, 2.3	Подготовка к дискуссии
1.5, 3.2	Подготовка к лабораторной работе
1.3, 3.2	Подготовка к контрольной работе
1.1.-3.2	Подготовка к экзамену

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

Для обучающихся заочной формы обучения разработаны методические рекомендации по выполнению контрольных работ. Методические рекомендации включают в себя все виды самостоятельной работы, предусмотренные для успешного освоения дисциплины.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В рамках реализации дисциплины «Технология ресторанного сервиса и организация работы служб питания на предприятиях гостеприимства» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- дискуссия (проблемная лекция) (тема № 1.5, №2.2, №2.3);
- практические упражнения (тема № 1.2, №1.3, №1.4, № 1.5, №2.3, №3.2);
- доклад с презентацией и др. визуальными материалами (тема №1.1, №1.3, №1.4, №2.2, №3.2);
- гостевая лекция (тема №1.3);
- выездное практическое занятие (тема №2.3);
- ролевые игры (тема №2.3, № 3.1);
- деловые игры (тема №1.5);
- ситуационные задачи (тема №1.5, №2.3);
- коллоквиум (тема № 1.5, №2.3);
- тестирование (тема №1.5);
- контрольная работа (тема №1.3, №3.2).

Дискуссия предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией для привлечения внимания студентов, формирует мыслительный процесс, вызывает познавательную активность, приобщает студентов к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения к наиболее важным вопросам темы, которая определяет содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей студентов.

Практические упражнения – это специально созданное учебное задание для формирования умений и навыков.

Доклад-презентация – это развернутое устное публичное сообщение на тему. Вид самостоятельной научной работы студента. Тема доклада выбирается из списка, составленного преподавателем по теме, и может предлагаться студентом, если она не выходит за рамки тематики дисциплины. Студент должен уметь анализировать, выделять наиболее важные факты и их обобщить или выделить исключения. Доклад содержит визуальные материалы (презентации, ролики, отрывки из фильмов, др. визуальные материалы). Длительность доклада не более 15 минут. Доклад дополняет материал лекции. Работая над докладом, студент закрепляет полученный на лекциях материал, приобретает научно-исследовательские умения, а также приобретает опыт публичного выступления.

Гостевая лекция – это устное систематическое и последовательное изложение материала по профильной теме специалистом-профессионалом, работающим на действующем предприятии, являющимся экспертом в своей области деятельности.

Выездное практическое занятие – это сочетание лекции с демонстрацией практических материалов, наглядных примеров, способствующих лучшему усвоению теории студентами. Знакомство с реально работающим предприятием, персоналом, технологическими процессами и оборудованием – это ценный опыт для будущего специалиста и возможность формирования представлений и взглядов. Это разновидность групповых занятий.

Ролевые игры это вид деятельности, который в условных ситуациях воспроизводит ту или иную сферу деятельности с целью закрепления теоретического материала, получение практических навыков по теме, а также усвоения важных социально-профессиональных ролей и выработки навыков формального и неформального общения.

Коллоквиум (собрание) — научное собрание, целью которого является слушание и обсуждение проблемной темы; форма проверки и оценивания знаний преподавателем.

Ситуационная задача - учебная задача, сформулированная в профессиональных терминах и условиях конкретной ситуации, с которой можно встретиться на практике.

Тестирование - ответы на вопросы, по результатам выполнения которых можно судить об уровне подготовки, а также о его знаниях, умениях и навыках; форма проверки и оценивания знаний преподавателем.

Контрольная работа- это тест, в котором измеряется уровень знаний, навыков, умений форма проверки и оценивания знаний преподавателем.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Кущева Н.Б. Управление структурными подразделениями предприятий питания : учебное пособие / Н.Б.Кущева, В.В.Шабалин ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2019 .— 118 с. : ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	основная	35	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Эффективное управление в гостиничном и ресторанном бизнесе: теория, практика, подготовка кадров : коллективная монография / М-во образования и науки Рос. Федерации, С.-Петерб. гос. экон. ун-т, Каф. гостинич. и рестор. бизнеса ; под. ред. С.А.Степановой .— Санкт-Петербург : Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 175 с. : ил., табл. — Сведения также по Интернету: opac.unecon.ru	дополнительная	5	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Кущева Н.Б. Традиции и культуры питания народов мира: учебное пособие / Н.Б.Кущева ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.— Санкт-Петербург: Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 102 с. : ил. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru.	дополнительная	32	ЭБ OPAC.UNECON.RU.

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Таблица 9.2.1 – Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (ПО)

№	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г.)
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г.)
3	7-Zip (freeware)
4	FireFox 77.0.1 (freeware)

Таблица 9.2.2 – Перечень учебных аудиторий для проведения учебных занятий, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения

Наименование учебных аудиторий, перечень оборудования и технических средств обучения	**Адрес (местоположение) учебных аудиторий**
Ауд. 210 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации). Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 27 посадочных мест, доска меловая 1 шт., тумба,Компьютер HP GQ652AW#ACB dc7800 USDT E 6550 1.0G.DVD-ROM/ 2Gb/80Gb- 1 шт., Проектор NEC M350X в компл. - 1 шт., Акустическая система JBL CONTROL 25 WH (пара колонок) - 1 шт., Микшер-усилитель TA-1120 - 1 шт., Экран с электроприводом Screen Media Champion 203x153cm. MW 4:3. 4-уг. корпус - 1 шт. Наборы демонстрационного	196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н, Ауд. 210

оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	
Ауд. 409 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 100 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт.Компьютер Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Мультимедийный проектор NEC ME401X - 1 шт., Громкоговоритель Electrolvoice EVID 3.2 - 2 шт., Экран с электропривод. 183x240 см д120 - 1 шт., Микшер-усилитель TA-1120 - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А, Ауд. 409
Ауд. 401 пом 5 Лаборатория "Лабораторный комплекс". Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 13 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая 1 шт., Компьютер Intel i3 2120 3.3/4Gb/500Gb/Acer V193 - 13 шт., проектор NEC M350X - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н, Ауд. 401 пом 5
Ауд. 419 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации). Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 29 посадочных мест, доска меловая 1 шт., тумба,Компьютер Intel Core i5-4460 CPU @ 3.2GHz/8Gb/1Tb/Samsung S23E200 - 1шт., Проектор NEC M350 X - 1 шт., Акустическая система DC драйвер.90 Вт .100V .цвет белый - 2 шт., Микшер усилитель Jedia TA-1120 в комплекте - 1 шт., DVD-плеер Pioneer DV-380 S - 1 шт., Экран Projecta Compact Electrol 153x200 см Matte White S - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н
Ауд. 410 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована	190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А, Ауд. 410

мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 32 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 3шт., тумба - 1шт., трибуна - 1шт. Мультимедийный проектор Optoma x 400 - 1 шт., Коммутатор Kramer V P242 - 1 шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	

Лабораторные работы по дисциплине проводятся в лаборатории «Лабораторный комплекс».

Таблица 9.2.2 – Лаборатория «Лабораторный комплекс»

Вид учебных занятий	Адрес	Лабораторное оборудование
Лабораторные работы	196084, г. Санкт-Петербург, Московский пр., д. 103, лит. А, пом. 1Н, 2Н, Ауд. 401 пом 5	Лаборатория "Лабораторный комплекс". Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 13 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая 1 шт., Компьютер Intel i3 2120 3.3/4Gb/500Gb/Acer V193 - 13 шт., проектор NEC M350X - 1 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).