

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ"**

Рег. № 000001701



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе

С.Л. Воробьева

*С.Л. Воробьева*

Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Наименование дисциплины (модуля): Искусство обслуживания и современный ресторанный бизнес

Уровень образования: Магистратура

Направление подготовки: 35.04.06 Агроинженерия

Профиль подготовки: Технологии и технические средства для производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.04.06 Агроинженерия (приказ № 709. от 26.07.2017 г.)

Разработчики:

Касаткина Н. Ю., кандидат технических наук, доцент

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 30.08.2021 года

## 1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - Целями освоения дисциплины (модуля) «Искусство обслуживания и современный ресторанный бизнес» является формирование у магистров способности критической оценки и осмысления результатов проведения научных исследований и применение их в организации производственной деятельности предприятий общественного питания при решении стандартных и нестандартных профессиональных задач.

Задачи дисциплины:

- овладение знаниями, формирующими методологический и методический уровни организации и управления предприятиями общественного питания; ;
- выработка навыков решения теоретических и прикладных задач в организации производства и организации обслуживания на предприятиях общественного питания, управлении процессами;;
- привитие магистрантам умений квалифицированно определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и формировать хозяйственную стратегию предприятий общественного питания..

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Искусство обслуживания и современный ресторанный бизнес» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается на 1 курсе, в 1 семестре.

Изучению дисциплины «Искусство обслуживания и современный ресторанный бизнес» предшествует освоение дисциплин (практик):

История, логика и методология науки;

Компьютерные технологии в агроинженерии;

Современные проблемы науки и производства в агроинженерии.

Освоение дисциплины «Искусство обслуживания и современный ресторанный бизнес» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

Научно-исследовательская работа;

Технологическая (проектно-технологическая) практика.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

## 3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**- ПК-2 Способен к организации технического обеспечения производственных процессов на предприятиях агропромышленного комплекса**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знать техническое обеспечение производственных процессов на предприятиях агропромышленного комплекса

Студент должен уметь:

Уметь организовывать техническое обеспечение производственных процессов на предприятиях агропромышленного комплекса

Студент должен владеть навыками:

Владеть навыками к организации технического обеспечения производственных процессов на предприятиях агропромышленного комплекса

**- ПК-5 Способен организовывать самостоятельную и коллективную научно-исследовательскую работу, вести поиск инновационных решений в инженерно-технической сфере агропромышленного комплекса**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знать методы организации самостоятельной и коллективной научно-исследовательской работы, вести поиск инновационных решений в инженерно-технической сфере агропромышленного комплекса

Студент должен уметь:

Уметь организовывать самостоятельную и коллективную научно-исследовательскую работу, вести поиск инновационных решений в инженерно-технической сфере агропромышленного комплекса

Студент должен владеть навыками:

Владеть навыками организации самостоятельной и коллективной научно-исследовательскую работу, вести поиск инновационных решений в инженерно-технической сфере агропромышленного комплекса

#### **- ПК-9 Способен проектировать содержание и технологию преподавания, управлять учебным процессом**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знать содержание и технологию преподавания, методы управления учебным процессом

Студент должен уметь:

Уметь проектировать содержание и технологию преподавания, управлять учебным процессом

Студент должен владеть навыками:

Владеть навыками проектирования содержания и технологии преподавания, управления учебным процессом

#### **4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)**

Вид учебной работы	Всего часов	Первый семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>34</b>	<b>34</b>
Лабораторные занятия	10	10
Лекционные занятия	10	10
Практические занятия	14	14
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>74</b>	<b>74</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>		
Зачет		+
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

#### **Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)**

Вид учебной работы	Всего часов	Третий триместр	Четвертый триместр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	
Практические занятия	6	6	
Лекционные занятия	4	4	
Лабораторные занятия	4	4	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>90</b>	<b>58</b>	<b>32</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>4</b>		<b>4</b>

Зачет	4	+	4
Общая трудоемкость часы	108	72	36
Общая трудоемкость зачетные единицы	3	2	1

## 5. Содержание дисциплины

### Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Первый семестр, Всего</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>74</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Искусство обслуживания и современный ресторанный бизнес</b>	<b>108</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>74</b>
Тема 1	Международные тенденции развития индустрии гостеприимства	20	2	4		14
Тема 2	Новые подходы к стратегическому планированию деятельности предприятий на рынке услуг питания	16	2	4		10
Тема 3	Современные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания	28	2	2	4	20
Тема 4	Специальные виды услуг и формы обслуживания	22	2		6	14
Тема 5	Совершенствование обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания	22	2	4		16

### Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Основные направления и тенденции развития общественного питания и индустрии гостеприимства в России и за рубежом. Зарубежный опыт типизации и классификации предприятий индустрии гостеприимства. Государственное регулирование ресторанной деятельности (функции, способы, механизмы).
Тема 2	Основные модели развития ресторанного дела. Ресторанные сети как перспективная модель развития ресторанного бизнеса. Франчайзинг – современная форма бизнес-партнерства в ресторанном бизнесе. Особенности национального франчайзинга РФ. Российский рынок кейтеринга. Ресторанный консалтинг
Тема 3	Задачи инновационного развития ресторанного бизнеса. Типы инноваций в производстве ресторанных услуг: технические, организационно-технологические, управленческие, комплексные инновации

Тема 4	Формы реализации продукции и организации ее потребления на предприятиях питания. Гастрономический туризм. Условия питания в различных типах предприятий питания. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания. Типы ресторанного обслуживания. Процесс обслуживания банкетов. Обслуживание иностранных туристов на предприятиях питания
Тема 5	Фабрики-кухни и столовые нового формата. Организация питания на транспорте. Организация питания в образовательных учреждениях. Организация питания на производстве. Организация питания в исправительных учреждениях. Организация питания на массовых мероприятиях. Организация питания в силовых структурах.. Организация питания в санаторно-курортных учреждениях и здравоохранении

### Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Всего</b>	<b>104</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>90</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Искусство обслуживания и современный ресторанный бизнес</b>	<b>104</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>90</b>
Тема 1	Международные тенденции развития индустрии гостеприимства	17,5	0,5	2		15
Тема 2	Новые подходы к стратегическому планированию деятельности предприятий на рынке услуг питания	17,5	0,5	2		15
Тема 3	Современные технологии технология обслуживания на предприятиях общественного питания	23	1	2		20
Тема 4	Специальные виды услуг и формы обслуживания	23	1		2	20
Тема 5	Совершенствование обслуживания на социально ориентированных предприятиях питания	23	1		2	20

На промежуточную аттестацию отводится 4 часов.

### Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Основные направления и тенденции развития общественного питания и индустрии гостеприимства в России и за рубежом. Зарубежный опыт типизации и классификации предприятий индустрии гостеприимства. Государственное регулирование ресторанной деятельности (функции, способы, механизмы).

Тема 2	Основные модели развития ресторанного дела. Ресторанные сети как перспективная модель развития ресторанного бизнеса. Франчайзинг – современная форма бизнес-партнерства в ресторанном бизнесе. Особенности национального франчайзинга РФ. Российский рынок кейтеринга. Ресторанный консалтинг
Тема 3	Задачи инновационного развития ресторанного бизнеса. Типы инноваций в производстве ресторанных услуг: технические, организационно-технологические, управленческие, комплексные инновации
Тема 4	Формы реализации продукции и организации ее потребления на предприятиях питания. Гастрономический туризм. Условия питания в различных типах предприятий питания. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания. Типы ресторанного обслуживания. Процесс обслуживания банкетов. Обслуживание иностранных туристов на предприятиях питания
Тема 5	Фабрики-кухни и столовые нового формата. Организация питания на транспорте. Организация питания в образовательных учреждениях. Организация питания на производстве. Организация питания в исправительных учреждениях. Организация питания на массовых мероприятиях. Организация питания в силовых структурах.. Организация питания в санаторно-курортных учреждениях и здравоохранении

## **6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **Литература для самостоятельной работы студентов**

1. Артемова, Е. Н. Организация рекламной деятельности в туризме, гостиничном хозяйстве и общественном питании : [ Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для студентов всех курсов, обучающихся по специальностям 080502 «Экономика и управление на предприятии туризма и гостиничного хозяйства», 260501 «Технология продуктов общественного питания» / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. - Орел : [б. и.], 2010. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/146369/info>

2. Артемова, Е. Н. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : [ Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии (туризма и гостиничного хозяйства) / Е. Н. Артемова, Н. И. Царева ; ГОУ ВПО Орловский гос. техн. ун-т. - Орел : [б. и.], 2009. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/146361/info>

3. Артемова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания : [ Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии (по отраслям) / Е. Н. Артемова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : КноРус, 2008. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/146389/info>

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)**

#### **Первый семестр (74 ч.)**

Вид СРС: Контрольная работа (выполнение) (50 ч.)

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Вид СРС: Собеседование (подготовка) (24 ч.)

Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

## Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)

### Всего часов самостоятельной работы (90 ч.)

Вид СРС: Контрольная работа (выполнение) (60 ч.)

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Вид СРС: Собеседование (подготовка) (30 ч.)

Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

### 7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

## 8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

### 8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ПК-2 ПК-5 ПК-9	1 курс, Первый семестр	Зачет	Раздел 1: Искусство обслуживания и современный ресторанный бизнес.

### 8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Достигнутый уровень оценки результатов обучения является основой для формирования компетенций, соответствующих требованиям ФГОС. Обучающиеся способны использовать сведения из различных источников для успешного исследования и поиска решения в нестандартных практико-ориентированных ситуациях.

Базовый уровень:

Обучающиеся продемонстрировали результаты на уровне осознанного владения знаниями, умениями, навыками. Обучающиеся способны анализировать, проводить сравнение и обоснование выбора методов решения заданий в практико-ориентированных ситуациях.

Пороговый уровень:

Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что обучающиеся обладают необходимой системой знаний и владеют некоторыми умениями по дисциплине. Обучающиеся способны понимать и интерпретировать освоенную информацию, что является основой успешного формирования умений и навыков для решения практико-ориентированных задач.

Уровень ниже порогового:

Результаты обучения свидетельствуют об усвоении ими некоторых элементарных знаний основных вопросов по дисциплине. Допущенные ошибки и неточности показывают, что студенты не овладели необходимой системой знаний по дисциплине.

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет

Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

Оценка Не зачтено:

Полнота знаний: уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.  
Наличие умений: при решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки.

Наличие навыков (владение опытом): при решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки.

Характеристика сформированности компетенций:

- компетенция в полной мере не сформирована;  
- имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: низкий.

Оценка Зачтено:

Полнота знаний: не ниже минимально допустимого уровня знаний, возможен допуск множества негрубых ошибок.

Наличие умений: умения сформированы не ниже демонстрации основных умений, решения типовых задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме.

Наличие навыков (владение опытом): как минимум имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции не ниже минимальных требований;  
- имеющихся знаний, умений, навыков как минимум достаточно для решения практических (профессиональных) задач, возможно требуется дополнительная практика по большинству практических задач.

Уровень сформированности компетенций: минимальный уровень ниже среднего.

### 8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Искусство обслуживания и современный ресторанный бизнес

ПК-9 Способен проектировать содержание и технологию преподавания, управлять учебным процессом

1. Создание организационной структуры управления рестораном
2. Функция контроля в ресторанах
3. Основные понятия сервиса
4. История формирования индустрии гостеприимства в мире
5. Развитие сервиса в общественном питании и индустрии размещения
6. Управленческий труд в ресторанах
7. Планирование потребности в трудовых ресурсах ресторана
8. История развития гостеприимства в Европе, Азии, Америке. Современные модели гостиниц
9. Особенности сервировки банкетов

ПК-2 Способен к организации технического обеспечения производственных процессов на предприятиях агропромышленного комплекса

1. Техническое обеспечение управленческого труда
2. Планирование потребности в трудовых ресурсах ресторана
3. Основные понятия сервиса.
4. История формирования индустрии гостеприимства в мире



5. Основные закономерности в ресторанной деятельности
6. Развитие сервиса в общественном питании и индустрии размещения
7. Особенности сервиса предприятий размещения и питания
8. Виды сервиса
9. Качество сервиса. Требуемое и желаемое качество сервиса

ПК-5 Способен организовывать самостоятельную и коллективную научно-исследовательскую работу, вести поиск инновационных решений в инженерно-технической сфере агропромышленного комплекса

1. Создание организационной структуры управления рестораном
2. Управленческий труд в ресторанах
3. Техническое обеспечение управленческого труда
4. Функция контроля в ресторанах
5. Планирование потребности в трудовых ресурсах ресторана
6. Основные закономерности в ресторанной деятельности
7. Развитие сервиса в общественном питании и индустрии размещения
8. Основные составляющие качественного сервиса
9. Основные и дополнительные виды сервиса

#### **8.4. Вопросы промежуточной аттестации**

**Первый семестр (Зачет, ПК-2, ПК-5, ПК-9)**

1. Эффективное обслуживание – это:
  - А) Установление доброжелательных отношений с посетителями**
  - Б) Необходимость работать очень быстро**
  - В) Профессиональное выявление потребностей у Гостя**
2. Эффективное обслуживание необходимо для того, чтобы:
  - а) Посетители были довольны**
  - б) Гости удивлялись**
  - в) Посетители становились нашими постоянными Гостями**
3. Эффективное обслуживание Гостей всегда начинается:
  - А) С безразличного взгляда одного из работников зала**
  - Б) С улыбки**
  - В) С открытого взгляда**
4. Чтобы эффективно обслуживать посетителей, нужно относиться к ним:
  - А) Как к друзьям**
  - Б) Как к детям**
  - В) Как к дорогим Гостям**
5. Вы приветствуете посетителя словами:
  - А) «Чем я могу вам помочь?»**
  - Б) «Слушаю вас!»**
  - В) «Добрый день (утро, вечер)!»**
  - Г) «Здравствуйте!»**
6. В приветствии особенно важную роль играет:
  - А) Заинтересованная интонация официанта (бармена или др.)**
  - Б) Прическа**

## В) Улыбка

7. Когда официант вступает в контакт с посетителем, он должен иметь:
- А) Открытую позу
  - Б) Закрытую позу
  - В) Правильную (прямую) осанку
8. Когда официант(бармен) выясняет предпочтения Гостя, он задает вопросы:
- А) Открытые
  - Б) Начинаясь со слов – «какой», «чем», «сколько», «что именно»
  - В) Закрытые
9. Если Гость нуждается в вашей консультации и просит помощи в выборе напитка или блюда, то вы обязательно должны:
- А) Предложить несколько напитков (блюд) на выбор
  - Б) Предложить что-нибудь одно, не тратя время
  - В) Указать на меню, чтобы Гость сам выбрал понравившееся
10. Профессиональный официант (бармен) обычно задает посетителю вопросы:
- А) «Могу ли я вам помочь?»
  - Б) «Что вам предложить? О каком блюде рассказать? Чем вам помочь?»
  - В) «Что вы любите? Что для вас важно?»
11. Перед тем как официант предлагает посетителю счет, он говорит:
- А) «Вас посчитать?»
  - Б) «Что бы вы еще хотели заказать?»
  - В) «Могу я вам помочь с выбором напитка после еды?»
12. Если несколько посетителей одновременно требуют вашего внимания, то ваши действия будут такими:
- А) Быть спокойным и уверенным и вежливо попросить терпения
  - Б) Громко сказать о том, что вы заняты и подойдете, как только освободитесь
  - В) Обслужить первого Гостя, второму сказать «Сейчас я обслужу этого Гостя и сразу же помогу вам», а третьему предложить познакомиться с винной картой, в которой появились новые напитки
13. Говорить с Гостем на «языке пользы» значит:
- А) Объяснить, что именно входит в состав блюда, и почему оно очень популярно у Гостей
  - Б) Рассказать о полезных свойствах блюда и о том как оно может быть приготовлено
  - В) Сделать Гостю приятный комплимент и поговорить с ним о жизни
14. Заключительный этап эффективного обслуживания – это:
- А) Прощальный жест – взмах поднятой руки
  - Б) Поблагодарить за чаевые
  - В) Демонстрация доброжелательности и просьба приходить еще
15. Под методами управления персоналом подразумевают:

- А) Утверждение административных правил, норм, нормативов
- Б) Способы воздействия на отдельных работников, рабочие группы и трудовые коллективы для координации их совместной профессиональной деятельности
- В) Формирование структуры и функций органов управления
- Г) Анализ факторов, определяющих поведение причин противоречий и споров, корректировка поведения, урегулирование конфликтов

16. Современное состояние, основные направления развития и задачи общественного питания. Проблемы государственного регулирования общественного питания. Государственный контроль в сфере потребительского рынка
17. Порядок и этапы создания предприятий общественного питания– современный подход. Организационная структура предприятия общественного питания. Развитие и размещение сети предприятий общественного питания на современном этапе. Опыт внедрения концептуальных направлений в общественном питании
18. Состояние и направления развития массового питания за рубежом. Зарубежный опыт типизации и классификации предприятий питания
19. Совершенствование работы предприятий с полным циклом производства и доготовочных предприятий
20. Структура производства предприятия общественного питания: современные тенденции. Совершенствование работы заготовочных предприятий
21. Совершенствование работы заготовочных и доготовочных цехов
22. Совершенствование работы специализированных цехов
23. Задачи автоматизации управления производственными процессами на предприятиях питания
24. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса
25. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты
26. Роль и сущность инновационного развития производства

#### **8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль знаний студентов по дисциплине проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль. Методы контроля: - тестовая форма контроля; - устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; - решение определенных заданий (задач) по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала на практике. - поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы. Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончании изучения каждой темы.

#### **9. Перечень учебной литературы**

1. Артемова, Е. Н. Организация рекламной деятельности в туризме, гостиничном хозяйстве и общественном питании : [ Электронный ресурс ] : учебно-методическое пособие для студентов всех курсов, обучающихся по специальностям 080502 «Экономика и управление на предприятии туризма и гостиничного хозяйства», 260501 «Технология продуктов общественного питания» / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. - Орел : [б. и.], 2010. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/146369/info>

2. Артемова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания : [ Электронный ресурс ] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии (по отраслям) / Е. Н. Артемова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : КноРус, 2008. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/146389/info>

3. Артемова, Е. Н. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : [ Электронный ресурс ] : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии (туризма и гостиничного хозяйства) / Е. Н. Артемова, Н. И. Царева ; ГОУ ВПО Орловский гос. техн. ун-т. - Орел : [б. и.], 2009. - on-line. - Систем. требования: Наличие подключения к локальной сети академии и к Интернет ; Adobe Acrobat Reader. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/146361/info>

#### **10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

1. <http://prohotel.ru/> - ProHotel.ru - это информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу
2. <http://www.pir.ru/> - PIR.ru - официальный сайт информационного проекта «ПИР»
3. <http://www.horeca-magazine.ru/> - Horeca-magazine.ru. Все об индустрии гостеприимства и питания
4. <http://www.horeca-magazine.ru/> - Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства
5. <http://www.orgpit.ru/> - Институт отраслевого питания
6. <http://www.consultant.ru/> - Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
7. <http://www.garant.ru/> - Информационно-правовой портал ГАРАНТ
8. [portal.izhgsha.ru](http://portal.izhgsha.ru) - Портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА с ситемой тестирования, информацией об успеваемости, ВКР, расписаниями учебных занятий и преподавателей
9. <http://elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

#### **11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)**

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо

получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.

	<p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.).</p> <p>Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
<p>Лабораторные занятия</p>	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> <li>- решить заданные домашние задания;</li> <li>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</li> </ul> <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p>

	<p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ;</li> <li>- изучает информационные материалы;</li> <li>- подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями.</li> </ul> <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
<p>Практические занятия</p>	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно.</p> <p>Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p> <p>По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.</p> <p>При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> </ul>

- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач (при наличии);
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

### **Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

## **12. Перечень информационных технологий**

Информационные технологии реализации дисциплины включают

### **12.1 Программное обеспечение**

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.
2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

### **12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.
2. Профессиональные базы данных на платформе 1С: Предприятие с доступными конфигурациями (1С: ERP Агропромышленный комплекс 2, 1С: ERP Энергетика, 1С: Бухгалтерия молокозавода, 1С: Бухгалтерия птицефабрики, 1С: Бухгалтерия элеватора и комбикормового завода, 1С: Общепит, 1С: Ресторан. Фронт-офис). Лицензионный договор № Н8775 от 17.11.2020 г.

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

Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью
2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью
3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.