

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 28.04.2026 18:52:39
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

1

Приложение 4
к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.22 «Организация работы службы питания гостиничного предприятия»

(индекс, наименования дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки)

Гостиничное дело

(наименование образовательной программы)

Очная/заочная
(формы обучения)

2025

Санкт-Петербург

Автор-составитель РПД:

К.т.н., доцент кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса
Черноморец А.Б.

Заведующий кафедрой:

Морозова Марина Александровна, доктор экономических наук, профессор, заведующий
кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Рабочая программа дисциплины Б1.О.22 «Организация работы службы питания гостиничного предприятия» в новой редакции одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса факультета международных отношений и политических исследований СЗИУ РАНХиГС.

Протокол от 26 августа 2025 г. № 1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине
7. Методические материалы по освоению дисциплины
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.О.22 «Организация работы службы питания гостиничного предприятия» обеспечивает владение следующих универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций*:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)**	Код компетенции **	Наименование Компетенции **	Код индикатора достижения компетенций **	Наименование индикатора достижения компетенций **	Образовательный результат **
	ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.2	Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.2 3-1 Знает методы управления и контроля. ОПК-2.2 У-1 Умеет планировать и контролировать работу подразделений.
	ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.2	Обеспечивает, требуемое отечественным и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированн	ОПК-3.2 3-1 Знает стандарты качества и требования сертификации. ОПК-3.2 У-1 Умеет внедрять и контролировать стандарты в работе.

				ые системы)	
	ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.1	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	ПКО-1.1 3-1 Знает понятие технологических процессов и должностных инструкций в деятельности организаций гостеприимства. ПКО-1.1 3-2 Знает принципы организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и средств размещения. ПКО-1.1 У-1 Умеет выбирать способы, методы и критерии для организации работ по планированию потребностей департаментов, служб, отделов в материальных ресурсах и персонале. ПКО-1.1 У-2 Умеет осуществлять контроль выполнения технологических процессов и должностных инструкций.
	ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-2.1	Осуществляет координацию и контроль, а также определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-2.1 3-1 Знает формы и методы координации и контроля бизнес-процессов организаций гостеприимства. ПКО-2.1 3-2 Знает основы внутреннего и внешнего контроля. ПКО-2.1 У-1 Умеет проводить координацию бизнес-процессов, определять методы и способы контроля департаментов. ПКО-2.1 У-2 Умеет оценивать эффективность реализации бизнес-процессов и деятельности отделов.

* Дисциплина может формировать компетенцию полностью или частично.

** Должно соответствовать Приложению 1 к образовательной программе

2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

Очная форма обучения

3,00 з.е., 108 ак.час

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 44 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 16 ак.час на лекции и 24 ак.час на практические занятия, 2 ак. часа на консультацию, 66 ак. час на самостоятельную работу обучающихся.

Заочная форма обучения

3,00 з.е., 108 ак.час

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 12 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 4 ак.час на лекции и 4 ак.час на практические занятия, 2 ак. часа на консультацию, 94 ак. час на самостоятельную работу обучающихся и 4 ак. часов на контроль.

Дисциплина Б1.О.22 «Организация работы службы питания гостиничного предприятия» входит в обязательную часть Блок 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы и является обязательной дисциплиной.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре для очной и заочной форм обучения и целью дисциплины является дать будущим специалистам «Гостиничного дела» необходимые для их практической работы знания и навыки оказания услуг на предприятиях службы питания и напитков в гостинице.

Требования к уровню подготовки студента, предшествующие дисциплины. Дисциплина Б1.О.22 «Организация работы службы питания гостиничного предприятия» имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами общепрофессионального цикла «История гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности», «Межкультурные деловые коммуникации».

Взаимосвязь с последующими дисциплинами. Знания, умения и навыки, полученные по предмету данной дисциплины необходимы при изучении студентами других учебных дисциплин, в частности: «Гостиничный менеджмент», «Сервисная деятельность», «Планирование и прогнозирование в индустрии гостеприимства» и др.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Все формы текущего контроля, проводимые в системе дистанционного обучения, оцениваются в системе дистанционного обучения. Доступ к видео и материалам лекций предоставляется в течение всего семестра. Доступ к каждому виду работ и количество попыток на выполнение задания предоставляется на ограниченное время согласно регламенту дисциплины, опубликованному в СДО. Преподаватель оценивает выполненные обучающимся работы не позднее 10 рабочих дней после окончания срока выполнения.

Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – зачет с оценкой.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий								Самостоятельная работа				
			Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации (сессия)								
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк		СР
Л	ВЛ	ЛР	ПЗ												
Тема 1	Правила оказания услуг питания	26	4	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	16	Практическое задание
Тема 2	Классификация форм и методов обслуживания	26	4	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	16	Практическое задание

							аттестации (сессия)						аттестации		
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	К о н т р о л ь	СРкр	СРэк	СР	
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1	Правила оказания услуг питания	25	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	Практическое задание	
Тема 2	Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия.	25	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23	Практическое задание	
Тема 3	Разрешительные процедуры в сфере питания	26	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	24	Доклад	
Тема 4	Основные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания	26	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	24	Доклад	
Промежуточная аттестация														Зачет с оценкой	
Итого		108	4	0	0	4	0	0	2	0	0	0	94		

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях,).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

Контроль - контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Правила оказания услуг питания ОПК-2.2, ОПК-3.2, ПКО-1.1, ПКО-2.1

Отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания в соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей». Общие положения. Информация об услугах. Порядок оказания услуг. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей.

Тема 2. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия ОПК-2.2, ОПК-3.2, ПКО-1.1, ПКО-2.1

Характеристика, назначение торговых помещений предприятий общественного питания. Основные методы обслуживания и их характеристика. Методы обслуживания по способу и форме расчета. Формы обслуживания и их характеристика. Современные виды услуг. Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания. Стандарты к производственному и обслуживающему персоналу.

Тема 3. Разрешительные процедуры в сфере питания ОПК-2.2, ОПК-3.2, ПКО-1.1, ПКО-2.1

Санитарные правила. Организация производственного контроля. Требования к соблюдению санитарных правил. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Российской Федерации в области общественного питания, продовольственного сырья и пищевых продуктов. Законодательство Российской Федерации о пожарной безопасности. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности. Организация противопожарного режима на предприятии. Сертификация услуг общественного питания, соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья граждан, охраны окружающей среды. О лицензировании отдельных видов деятельности. Лицензирование розничной алкогольной продукции Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. Плановые проверки. Внеплановые проверки. Акт о проверке. Наложение штрафных санкций.

Тема 4. Основные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания ОПК-2.2, ОПК-3.2, ПКО-1.1, ПКО-2.1

Специальные формы организации питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, все включено в стоимость. Организация работы торгового зала гостиничного ресторана. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный. Расчет с потребителями. Наличный расчет. Расчет по кредитным картам. Безналичный расчет. Техника и виды сервировки, правила уборки использованной посуды. Правила подачи буфетной продукции, холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, горячих блюд, десертов и напитков.

Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.О.22 «Организация работы службы питания гостиничного предприятия» входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой

выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В). 	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4). 	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором	Прочитайте текст, выберите	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из

<p>нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных</p>	<p>правильные ответы</p>	<p>ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).</p>	<p>одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)</p>
<p>Задание закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>Прочитайте текст и установите последовательность</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БАВ или 135).</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр</p>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа</p>

		5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ 	<p>Ответ считается верным:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3. Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с применением БРС

Итоговая балльная оценка	Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
			Для традиционной системы	Для бинарной системы
95-100	Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
85-94			B	P/ Passed
75-84	Хорошо		C	P/ Passed
65-74			D	P/ Passed
55-64	Удовлетворительно		E	P/ Passed
0-54	Неудовлетворительно		Не зачтено	F

Соотношение баллов за текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию, а также повторную промежуточную аттестацию:

Максимальная сумма баллов за текущий контроль успеваемости	Максимальная сумма баллов за промежуточную аттестацию	Максимальная итоговая балльная оценка	Максимальная сумма баллов за повторную промежуточную аттестацию
60 баллов	40 баллов	100 баллов	100 баллов

5.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе, задания к контрольным точкам):

ПЗ – практическое задание, Д – доклад

Тема 1. Правила оказания услуг питания

Практическое задание

Вариант задания: «Разработка памятки для потребителя о правах при оказании услуг питания»

- Цель: Изучить действующие «Правила оказания услуг общественного питания» (Постановление Правительства РФ) и разработать информационную памятку для гостей, разъясняющую их права.
- Задачи:
 1. Изучить актуальную редакцию Правил оказания услуг общественного питания.
 2. Выделить ключевые права потребителей: право на информацию об услугах (меню, цена, состав блюд), право на качество и безопасность услуги, порядок оплаты, порядок предъявления претензий.

3. Разработать текст памятки на понятном для гостя языке (без сложных юридических формулировок).
 4. Предложить визуальное оформление (буклет, плакат, страницу на сайте или информацию на QR-коде).
- Результат: Готовая памятка (в электронном или печатном макете) и краткая презентация (5-7 слайдов) с обоснованием выбранных пунктов.
 - Критерии оценки: Полнота и корректность отражения прав потребителей, доступность языка, практическая применимость, качество презентации.

Тема 2. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия.

Практическое задание

Вариант задания: «Разработка концепции обслуживания для нового предприятия»

- **Цель:** На основе заданных параметров (тип предприятия и его класс) разработать и описать оптимальные формы и методы обслуживания гостей.
- **Задачи:**
 1. Группа получает кейс: необходимо открыть предприятие определенного типа и класса (например, ресторан первого класса, кафе, столовая, ресторан люкс, закусочная, кофейня).
 2. Определить и описать подходящий метод обслуживания (обслуживание официантами, самообслуживание, комбинированный метод, выносная торговля, кейтеринг).
 3. Разработать схему организации обслуживания: как встречают гостя, как принимают заказ, как подают блюда, как производят расчет.
 4. Определить требования к посуде, мебели, белью, форме персонала, соответствующие выбранному классу.
 5. Подготовить презентацию концепции.
- **Результат:** Презентация концепции обслуживания (10-12 слайдов) с описанием всех элементов.
- **Критерии оценки:** Соответствие выбранных форм и методов типу и классу предприятия, проработанность деталей, обоснованность решений.

Тема 3. Разрешительные процедуры в сфере питания

Темы для доклада

Тема 1. Порядок открытия предприятия общественного питания: разрешительные процедуры

Тема 2. Санитарно-эпидемиологические требования (СанПиН) к предприятиям питания

Тема 3. Лицензирование в общественном питании: розничная продажа алкоголя

Тема 4. Пожарная безопасность на объектах общественного питания

Тема 5. Экологические требования и обращение с отходами на предприятиях питания

Тема 4. Основные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания

Темы для доклада

Тема 1. Обслуживание официантами как основной метод в ресторанах

Тема 2. Самообслуживание как форма организации питания

Тема 3. Кейтеринг как выездная форма обслуживания

Тема 4. Специализированные формы обслуживания: банкеты и приемы

Тема 5. Инновационные методы обслуживания в современном общепите

5.3. Один или несколько тематических блоков дисциплины завершаются контрольной точкой (далее – КТ). Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает не менее 2 (двух) и не более 10 (десяти) КТ в течение периода освоения дисциплины.

Максимальное количество баллов за любой тип работ в рамках КТ составляет 100 (сто) баллов.

Распределение весовых коэффициентов по КТ в рамках текущего контроля успеваемости по дисциплине и формулы расчета:

Наименование контрольной точки	Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ, которое может набрать студент	Коэффициент веса контрольной точки	Результат контрольной точки, участвующий в формировании итоговой балльной оценки по дисциплине (отражается в журнале БРС в СДО)
КТ - 1	100	0,3	30
КТ - 2	100	0,3	30
Итого:	x	0,6	60

Формула расчета результата контрольной точки:

Результат контрольной точки = Количество баллов за работу в рамках КТ x

Коэффициент веса контрольной точки.

5.4. Формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ и типовые оценочные материалы:

КТ-1.

Тема 1, Тема 2

Практическое задание

КТ-2

Тема 3, Тема 4.

Доклад

Для каждой формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ определены критерии оценивания результатов выполнения задания.

Критерии оценивания Практического задания

Содержание выступления:	0-20	- Глубина анализа темы. - Ясность и логичность представления идей. - Примеры и аргументы, подтверждающие основные положения.
Уровень подготовки:	0-20	- Обоснованность выводов. - Знание материала и способность отвечать на вопросы. - Использование дополнительных источников и литературы.
Командная работа	0-20	- Согласованность и взаимодействие между участниками команды. - Равномерное распределение ролей и задач в группе. - Поддержка и вовлеченность всех участников в обсуждение.
Степень вовлеченности в дискуссию	0-20	- Активность в задавании вопросов и комментировании. - Умение аргументированно выражать свою точку зрения.

		- Открытость к мнению других участников и готовность к диалогу.
Формат и презентация	0-20	- Качество визуальных материалов (если используются). - Четкость и выразительность речи. - Соблюдение отведенного времени на выступление.
Итого максимально:	100	

Критерии оценивания Доклада

Содержание и раскрытие темы	0-20	Детальное, последовательное описание всех этапов с конкретными примерами
Грамотность изложения	0-20	Соблюдены все правила грамматики, орфографии и пунктуации
Стилистика	0-20	Единый стиль изложения, точные формулировки, уместное использование терминов, лаконичность
Логика изложения	0-20	Чёткая последовательность изложения, логические связи между частями текста, аргументы подтверждают выводы
Оригинальность	0-20	Уникальный подход к теме, нестандартные решения, инновационные идеи, собственная позиция автора
Итого максимально:	100	

6.Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) осуществляется в устной форме, Обучающийся получает билет с вопросами в которых содержится 2 вопроса. Необходимо дать ответ в устной форме.

Вопросы для проведения зачета с оценкой

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Услуги общественного питания и требования к ним.
3. Правила оказания услуг общественного питания.
4. Закон «О защите прав потребителей».
5. Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».
6. Стандартизация в общественном питании.
7. Сертификация услуг предприятий питания.
8. Характеристика методов и форм обслуживания.
9. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика.
10. Организация моечной столовой посуды.
11. Оборудование залов. Современные требования к мебели.
12. Столовая посуда и приборы.
13. Виды меню. Оформление меню.
14. Подготовка торговых помещений к обслуживанию.
15. Основные способы подачи блюд.
16. Банкеты и приемы: определение, классификация.
17. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
18. Банкет-фуршет. Назначение, особенности подготовки и проведения.
19. Обслуживание по типу «шведский стол».
20. Услуги по организации питания в гостиницах.
21. Организация поэтажных буфетов.
22. Обслуживание в номерах гостиниц.
23. Факторы, влияющие на условия труда на предприятиях общественного питания.
24. Организация обслуживания иностранных туристов.
25. Общие требования к обслуживающему персоналу.
26. Требования к официанту и бармену.
27. Общие требования к производственному персоналу.
28. Требования к метрдотелю.

29. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях общественного питания различных типов и классов.
30. Факторы, определяющие культуру обслуживания.
31. Взаимосвязь торговых залов, производственных и подсобных помещений.
32. Санитарные правила для предприятий питания.
33. Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания.
34. Характеристика технологического процесса организации производства в предприятиях питания.
35. Организация складского хозяйства.
36. Организация производства и труда в заготовочных цехах.
37. Организация производства в горячем цехе.
38. Организация производства и труда в холодном цехе.
39. Организация вспомогательных цехов и служб в предприятиях питания.
40. Охрана труда в предприятиях питания.
41. Качество услуг питания.
42. Факторы, определяющие качество. Принципы обеспечения качества.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

ТИП ЗАДАНИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например: 1-а; 2-б; 3-а)	1. Какой из следующих факторов является наиболее важным при планировании меню для гостиничного ресторана? - А) Предпочтения персонала - В) Сезонность продуктов - С) Количество мест в ресторане - D) Доступность оборудования 2. Какой документ определяет стандарты качества пищевых продуктов в гостиничном бизнесе?

		<ul style="list-style-type: none"> - А) Меню - В) Санитарные нормы - С) Бюджет - D) Гостевая книга <p>3. Какой из перечисленных типов обслуживания наиболее распространен в гостиничных ресторанах?</p> <ul style="list-style-type: none"> - А) Самообслуживание - В) Обслуживание за столом - С) Доставка на номер - D) Фуршет <p>4. Какое оборудование необходимо для обеспечения безопасности пищевых продуктов на кухне?</p> <ul style="list-style-type: none"> - А) Блендер - В) Холодильник - С) Микроволновая печь - D) Конвекционная печь
<p>Задание закрытого типа на установление соответствия</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.</p> <p>2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д.</p> <p>3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.</p> <p>4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например: 1c;2a;3g;4d;5f;6b;7e)</p>	<p>1. Установите соответствие между типами обслуживания и их описанием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - А) Обслуживание за столом - В) Самообслуживание - С) Фуршет - D) Доставка на номер <p>1. Гости выбирают блюда самостоятельно.</p> <p>2. Заказ подается на стол.</p> <p>3. Еда подается в отдельных порциях.</p> <p>4. Блюда доставляются в номер гостя.</p> <p>2. Установите соответствие между категориями продуктов и их примерами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - А) Мясные продукты - В) Молочные продукты - С) Овощи - D) Зерновые <p>1. Хлеб</p> <p>2. Молоко</p> <p>3. Курица</p> <p>4. Картофель</p>
<p>Задание закрытого типа с выбором нескольких</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве</p>	<p>1. Какие из следующих факторов влияют на составление меню для</p>

<p>правильных ответов из нескольких вариантов предложенных</p>	<p>ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1; 3; 4; 5 и A; C; D)</p>	<p>гостиничного ресторана? (Выберите все подходящие варианты) - А) Сезонность продуктов - В) Финансовые возможности - С) Предпочтения гостей - D) Количество сотрудников</p> <p>2. Какие из перечисленных стандартов необходимо соблюдать на кухне гостиничного предприятия? (Выберите все подходящие варианты) - А) Санитарные нормы - В) Стандарты безопасности - С) Кулинарные рецепты - D) Финансовые отчеты</p>
<p>Задание закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности: например, F; N; K; I; E; B</p>	<p>1. Установите последовательность этапов приготовления блюда: - А) Подача на стол - В) Приготовление ингредиентов - С) Приготовление блюда - D) Уборка рабочего места</p> <p>2. Установите последовательность действий при обслуживании гостей в ресторане: - А) Принятие заказа - В) Подача еды - С) Уборка стола - D) Встреча гостей</p>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа: например, 1 – 3; 2 – В</p>	<p>1. Какой из следующих методов управления запасами наиболее эффективен для гостиничного ресторана? Обоснуйте свой выбор. - А) Журнал учета - В) Автоматизированная система - С) Ручной учет - D) Использование Excel</p> <p>2. Какой из следующих факторов наиболее сильно влияет на ценообразование в ресторане? Обоснуйте свой выбор. - А) Состав меню - В) Местоположение ресторана</p>

		- С) Качество обслуживания - D) Конкуренция
Задание открытого типа с развернутым ответом	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.</p> <p>2. Продумать логику и полноту ответа.</p> <p>3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.</p> <p>4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ</p>	<p>1. Опишите основные принципы организации работы службы питания в гостиничном предприятии. Включите в ответ аспекты, связанные с планированием, контролем и обслуживанием гостей.</p> <p>2. Проанализируйте важность сезонного изменения меню в гостиничном ресторане. Как это может повлиять на бизнес и удовлетворенность клиентов?</p> <p>3. Рассмотрите влияние культурных традиций на организацию питания в гостиницах. Как различия в культуре могут сказаться на меню и обслуживании?</p> <p>4. Объясните, как современные технологии могут повысить эффективность работы службы питания в гостиничном бизнесе. Укажите примеры использования технологий в этой области.</p>

6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС

Критерии и балльная шкала определяются преподавателем

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ В БАЛЛАХ
<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок</i>	40
<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе</i>	20-30

<i>присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	
<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	10-20
<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	0-10

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную

умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений обучающемуся необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или 10 письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура практического занятия:

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы может практическое занятие состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.

2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.

3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.

4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.

5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность — до 15 минут. Вторая часть — выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность — 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность — 5 минут.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1091555>
2. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106875-5. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1045715>
3. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2023. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>
4. Сычик, С. И. Гигиена и санитария общественного питания: Учебное пособие / Сычик С.И., Федоренко Е.В., Коломиец Н.В. - Минск :РИПО, 2021. - 135 с.: ISBN 978-985-503-644-0. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/946816>

8.2. Дополнительная литература

1. Василенко, З. В. Проектирование объектов общественного питания : учебное пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. — Минск : Вышэйшая школа, 2013. — 304 с. — ISBN 978-985-06-2209-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/24076.html>
2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 404 с. — ISBN 978-5-7782-1766-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/47706.html>
3. Гусятникова, Д. Е. Клиент всегда прав! Как потребителю отстаивать свои интересы в магазине и на предприятии общественного питания / Д. Е. Гусятникова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 119 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/1689.html>

4. Дунец, Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0014-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40889.html>
5. Емельянова, Т. В. Экономика общественного питания : учебник / Т. В. Емельянова, В. П. Кравченко. — Минск : Вышэйшая школа, 2007. — 383 с. — ISBN 978-985-06-1402-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/20171.html>
6. Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В. В. Лихолетов. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. — 220 с. — ISBN 978-5-4383-0016-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/30208.html>
7. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под редакцией М. П. Могильный. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 181 с. — ISBN 978-5-4377-0051-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40921.html>
8. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40878.html>
9. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, А. И. Окара, О. А. Рязанова. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 392 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/5615.html>
10. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учебное пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 230 с. — ISBN 978-5-7782-2325-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/47692.html>

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ФЗ —О качестве и безопасности пищевых продуктов№ 29 от 02.01.2000
2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

4. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания;

5. ГОСТ Р 30524-97 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу;

6. ОСТ 28-1-95 Стандарт отрасли. Общественное питание. Требования к производственному персоналу;

7. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

8. Профессиональный стандарт по профессиям ресторанной индустрии. ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2004г;

8.4. Интернет-ресурсы

Обучающимся обеспечен доступ к материалам курса в СДО Академии <http://lms.ranepa.ru>, а также через сайт научной библиотеки <https://szu-lib.ranepa.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы.

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. Электронная библиотечная система iBooks.ru. Учебники и учебные пособия для университетов России. <https://ibooks.ru/>

2. Электронная библиотечная система «Лань». Коллекции книг ведущих издательств учебной и научной литературы, а также издания российских вузов по основным отраслям знаний. <https://e.lanbook.com>

3. Электронная библиотечная система «IPR Smart» - более 10 000 учебников, учебных пособий, монографий и научных изданий по всем отраслям знаний. <https://iprbooks.ru>

4. Электронная библиотечная система «Юрайт» - полные тексты учебников по праву, экономике, общественным наукам, иностранным языкам. <https://urait.ru>

5. Электронная библиотечная система «Znanium» - полные тексты учебников по юриспруденции, экономике, естественным и общественным наукам. Ядро фонда – литература холдинга ИНФРА-М. <https://znanium.com>

6. Электронная библиотечная система «Book.ru» - полные тексты учебников по юриспруденции, психологии, педагогике, экономике, информационным технологиям, естественным и общественным наукам. <https://www.book.ru>

Периодические издания:

- Научно-практические статьи Электронной библиотеки «Grebennikon» Издательского дома «Библиотека Гребенникова»

- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам компании «Ивис»
- Научная электронная библиотека eLibrary.ru - Крупнейшая база данных российской периодики с наукометрическими инструментами и базой для анализа научной деятельности (РИНЦ).

Англоязычные ресурсы

- *EBSCO eBook Collection* – коллекция включает в себя 68 изданий, приобретенных «в вечное пользование», а также более 2000 книг, получаемых институтом по национальной подписке РЦНИ. Коллекция охватывает широкий спектр тем по различным областям знаний, таким как социально-гуманитарные науки, маркетинг, финансы, управление и предпринимательство и др.;
- *Sage eBook Collections* - это более 4 700 монографий и справочников по различным областям знаний: бизнес, психология, криминология и уголовное право, образование, СМИ и коммуникация, политика и международные отношения, социология и др. Содержит полные тексты. Глубина архива: 1984-2021 гг.
- *Springer Link* - полнотекстовые политематические базы академических журналов. Представлено более 70 000 электронных книг Springer, включая монографии, справочники и труды конференций.
- *Wiley* - доступны выпуски 1500 академических журналов разных профилей, изданных Wiley Periodicals в 2015–2019 гг.
- *OECD iLibrary* – библиотека Организации экономического сотрудничества и развития, содержащая статистические данные, рабочие документы, отчеты. Доступны материалы до 2022 года.

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Курс включает использование программного обеспечения Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft Power Point для подготовки текстового и табличного материала, графических иллюстраций.

Методы обучения предполагают использование информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов).

Задействованы Интернет-сервисы и электронные ресурсы (поисковые системы, электронная почта, профессиональные тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии, справочники, библиотеки, электронные учебные и учебно-методические материалы).

*Компьютерные и информационно-коммуникативные средства.
Технические средства обучения*

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для проведения лекций.
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами.
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.
4	Мультимедийные (цифровые) инструменты и образовательные ресурсы, обучающие программы по предмету, пакеты программного обеспечения общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).
5	Система тестирования качества знаний обучающихся.
6	Программа «Антиплагиат»