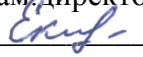



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УиВР
 Екимова В.В.
«31» августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала СГУ в г. Анапе
 Леонова Е.В.
«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
Квалификация (степень) выпускника Бакалавр
Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»
Форма обучения ОФО, ЗФО
Выпускающая кафедра Социально-культурного сервиса и туризма
Кафедра-разработчик Социально-культурного сервиса и туризма
Год набора 2023

Семестр/курс	Трудоемкость (час/зет)	Лекцион. занятий, (час)	Практич. занятий (час)	Лаборат. занятий (час)	СРС (час)	КР/К П (час)	РГР (час)	Форма промежут. контроля (экз/зачет)/(контроль, час)
ОФО								
4/2	144/4	16	16		74	2		Экзамен (36)
Итого	144/4	16	16		74	2		Экзамен (36)
ЗФО								
4/2	144/4	8	2		125	2		Экзамен (9)
Итого	144/4	6	2		125	2		Экзамен (9)

Анапа 2023 г.

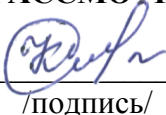
Лист согласования рабочей программы дисциплины Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах

Рабочую программу составил: Стародуб К.А., к.п.н., доцент кафедры СКСиТ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

заведующий кафедрой

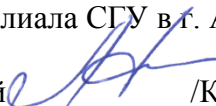

/подпись/

/ Стародуб К.А. /

/Ф.И.О./

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала СГУ в г. Анапе:

Заведующий библиотекой




/Кузнецова Л.Н./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления УГСН 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № 1 от « 31 » 08 20_23 г.

Председатель УМСН


/подпись/

Екимова В.В.

/Ф.И.О./

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

(Указывается, в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Заведующий кафедрой _____
подпись ФИО

Стародуб К.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ.....	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1 Тематический план дисциплины.....	7
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	15
4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине.....	17
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	20
5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине.....	21
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	21
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	22
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	22
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Организация питания в гостиничных комплексах» является формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия в рамках компетентностного подхода.

Задачи дисциплины:

- изучение государственного регулирования деятельности предприятий общественного питания на территории РФ;
- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
Профессиональные компетенции	
ПК-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-2.

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать следующие результаты образования:

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Профессиональные компетенции		
ПК-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	Знать: основные нормативно-правовые акты и систему классификации гостиниц и других средств размещения Уметь: организовать процесс обслуживания Владеть: методами организации гостиничного обслуживания на основе нормативно-правовых актов
	ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	Знать: особенности разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса Уметь: разрабатывать внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса Владеть: основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания
	ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	Знать: систему контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей Владеть: методами контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Количество часов по учебному плану (очная форма обучения)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

Всего часов – 144, из них: лекции – 16 часов, практические занятия – 16 часов, самостоятельная работа – 74 часа, консультация – 2 часа, Катт – 0,3 часа, контроль – 33,7 часа, ИКР – 2 часа.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	15	2	2*	-	11	
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	13	2	2*	-	9	
3	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	13	2	2*	-	9	
4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	13	2	2*	-	9	
5	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	13	2	2*	-	9	
6	Организация обслуживания массовых мероприятий	13	2	2*	-	9	
7	Особенности питания иностранных клиентов.	13	2	2*	-	9	
8	Кулинарные традиции народов мира	13	2	2*	-	9	
	ИКР	2	-	-	-	-	2
	Консультация	2	-	-	-	-	2
	Катт (экзамен)	0,3	-	-	-	-	0,3
	Контроль	33,7	-	-	-	-	33,7
ВСЕГО:		144	16	16	-	74	38
ИТОГО:		144					

* Занятия реализуются в форме практической подготовки

**Количество часов по учебному плану
(заочная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

Всего часов – 144, из них: лекции – 8 часов, практические занятия – 2 часа, самостоятельная работа – 123 часа, консультация – 2 часа, Катт – 0,3 часа, контроль – 6,7 часа, ИКР – 2 часа.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ЗФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	26	2	-	-	31	
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	26	2	-	-	31	
3	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	26	2*	-	-	31	
4	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	29		2*	-	32	
	ИКР	2	-	-	-	-	2
	Консультация	2	-	-	-	-	2
	Катт (экзамен)	0,3	-	-	-	-	0,3
	Контроль	6,7	-	-	-	-	6,7
ВСЕГО:		144	8	2	-	125	11
ИТОГО:		144					

* Занятия реализуются в форме практической подготовки

4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	Место службы питания в структуре гостиничного комплекса. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе. Соотношение услуги размещения и услуги питания.
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	Миссии и цели службы питания в гостиничном комплексе. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиничного комплекса. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий. Различные подходы к организации питания в гостиничном комплексе: предприятия питания в составе гостиничного комплекса, аренда предприятий питания.
3	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Режим питания. Основные подходы к формированию рационов питания. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Учет возрастных особенностей, современных школ питания.
4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	Виды услуг питания в гостиничных комплексах: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – Allinclusive т.д. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.
5	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.
6	Организация обслуживания массовых мероприятий	Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиничного

		<p>комплекса. Организация работы кейтеринговой службы.</p> <p>Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики.</p> <p>Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.) Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.</p> <p>Организация досуга в предприятиях питания гостиничных комплексов: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.</p>
7	Особенности питания иностранных клиентов.	Кулинарные традиции народов мира. Чайные церемонии в различных странах. Режим питания народов различных стран. Рекомендации по выбору блюд для туристов из разных регионов.
8	Кулинарные традиции народов мира	Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира. Соблюдение постов у православных. Кошерное питание у приверженцев иудаизма. Религиозные запреты в мусульманских странах.

4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	Место службы питания в структуре гостиничного комплекса. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе. Соотношение услуги размещения и услуги питания.
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	Миссии и цели службы питания в гостиничном комплексе. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиничного комплекса. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий. Различные подходы к организации питания в гостиничном комплексе: предприятия питания в составе гостиничного комплекса, аренда предприятий питания.
3	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Режим питания. Основные подходы к формированию рационов питания. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Учет возрастных особенностей, современных школ питания.

4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	<u>Вопросы для обсуждения:</u> Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе. Соотношение услуги размещения и услуги питания.

2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	<u>Вопросы для обсуждения:</u> Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиничного комплекса. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания
3	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	<u>Вопросы для обсуждения:</u> Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Режим питания. Основные подходы к формированию рационов питания.
4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	<u>Вопросы для обсуждения:</u> Виды услуг питания в гостиничных комплексах Формы и методы обслуживания
5	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	<u>Вопросы для обсуждения:</u> Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов.
6	Организация обслуживания массовых мероприятий	<u>Вопросы для обсуждения:</u> Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, краткая характеристика. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиничного комплекса.
7	Особенности питания иностранных клиентов.	<u>Вопросы для обсуждения:</u> Кулинарные традиции народов мира. Чайные церемонии в различных странах. Режим питания народов различных стран.
8	Кулинарные традиции народов мира	<u>Вопросы для обсуждения:</u> Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира. Соблюдение постов у православных Кошерное питание у приверженцев иудаизма.

4.1.2 Практические занятия (заочная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	<u>Вопросы для обсуждения:</u> Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Прием и порядок выполнения заказа. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов.

4.1.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены планом)

4.1.4 Самостоятельная работа студента (очная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> - проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на

		теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
3	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
5	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
6	Организация обслуживания массовых мероприятий	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает:

		проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
7	Особенности питания иностранных клиентов.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
8	Кулинарные традиции народов мира	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.

4.1.4 Самостоятельная работа студента (заочная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
2	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
3	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на

		теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.
5	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество занятий в интерактивной форме ОФО в соответствии с учебным планом составляет 18 часов.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия
Лекционные занятия	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий
Практические занятия	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	Семинар-диспут
Лекционные занятия	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий
Практические занятия	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	Семинар-диспут
Лекционные занятия	Особенности обслуживания в гостиничных номерах	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий
Практические занятия	Организация обслуживания массовых мероприятий	Семинар-диспут
Лекционные занятия	Особенности питания иностранных клиентов.	Интерактивная лекция с применением

		мультимедийных технологий
Лекционные занятия	Кулинарные традиции народовмира	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий
Практические занятия	Кулинарные традиции народовмира	Семинар-диспут
Итого:	18 часов	

Количество занятий в интерактивной форме ЗФО в соответствии с учебным планом составляет 6 часов.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия
Лекционные занятия	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий
Практические занятия	Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов.	Семинар-диспут
Лекционные занятия	Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе	Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий
Итого:	6 часов	

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Бай, Т. В. Теория и методика организации питания в туристской индустрии : учебное пособие / Т. В. Бай, О. В. Котлярова. – Москва : Русайнс, 2021. – 102 с. – ISBN 978-5-4365-8866-7. – URL:<https://book.ru/book/942335> (дата обращения 25.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов. – М.: Магистр, Инфра-М, 2015. – 320с. — Текст : непосредственный.

3. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н. И. Кабушкин. – Москва : КноРус, 2017. – 413 с. – (Бакалавриат). – ISBN 978-5-406-05959-3. – URL: <https://book.ru/book/927908>(дата обращения 25.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. Организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — Текст : непосредственный.

5. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Гравчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл. – Библиогр.: с. 149-152. – ISBN 978-5-7782-3095-8. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278>(дата обращения 25.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№ п/п	Наименование СПБД
1	Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система / ООО «Нексмедиа». – Москва : Директ-Медиа, 2001–. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub . – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный
2	IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание « www.iprbookshop.ru ». – Саратов, [2010-]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3	Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (diss/rsl.ru)(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).
Наименование ИИС	
1	Справочная правовая система «Консультант Плюс» - www.consultant.ru ;
2	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: http://lib.sutr.ru/ – Текст : электронный.

4.2.3 Нормативные документы (при наличии)

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 (изм. от 14.03.2020 № 1-ФКЗ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Трудовой кодекс Российской Федерации (принят Государственной Думой 21 декабря 2001, одобрен советом Федерации 26 декабря 2001) от 30.12.2001 N 197-ФЗ (редакция от 30.04.2021) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.05.2021) [Электронный ресурс](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)
2. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"[Электронный ресурс]: - Режим доступа:<http://www.consultant.ru>
3. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"[Электронный ресурс] : - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
4. Профессиональный стандарт. Вид экономической деятельности (область профессиональной деятельности): управление (руководство) организацией. Квалификационный уровень – 5, 6, 7, 8. Национальное агентство сертификации управляющих. [Электронный ресурс]. URL: <http://media.rspp.ru/document/1/4/3/4338a91b98638f2367f6352d3d19f770.pdf>

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№ п/п	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	https://restoved.ru/ - Журнал «Ресторанные ведомости»
2	http://prohotelia.com/magazine/ - Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса.
3	https://hotel.report/ - Журнал «Современный Отель» - гляцевый информационно-

	аналитический журнал для профессионалов гостиничного бизнеса и туриндустрии.
4	https://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html - журнал «Гостиничное дело»
5	https://журналотель.рф/ - Журнал гостиничного бизнеса «Отель» - первое профессиональное издание, появившееся на российском рынке в 1997 году. Сегодня «Отель» повсеместно узнаваемая марка, которая ассоциируется с серьезной, объективной и разносторонней информацией по всем вопросам запуска и функционирования гостиничных предприятий.
6	https://prostaff-online.ru/ - Онлайн-школа ресторанного бизнеса

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разработаны оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (экзамен):

1. Место службы питания в структуре гостиничного комплекса.
2. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостиничном комплексе.
3. Соотношение услуги размещения и услуги питания.
4. Миссии и цели службы питания в гостиничном комплексе.
5. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиничного комплекса.
6. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.
7. Различные подходы к организации питания в гостиничном комплексе.
8. Физиологические принципы построения пищевых рационов.
9. Сбалансированность основных веществ в питании.
10. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма.
11. Режим питания.
12. Основные подходы к формированию рационов питания.
13. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
14. Учет возрастных особенностей, современных школ питания.
15. Виды услуг питания в гостиничных комплексах.
16. Формы и методы обслуживания.
17. Методы обслуживания.
18. Виды завтраков.
19. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.
20. Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах.
21. Прием и порядок выполнения заказа.
22. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов.
23. Правила обслуживания гостей в номерах.
24. Обслуживание через поэтажные буфеты-бары.
25. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий.
26. Классификация, краткая характеристика.
27. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиничного комплекса.
28. Организация работы кейтеринговой службы.
29. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики.

30. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.)
31. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров и т.д.
32. Организация досуга в предприятиях питания гостиничных комплексов.
33. Кулинарные традиции народов мира.
34. Чайные церемонии в различных странах.
35. Режим питания народов
36. различных стран.
37. Рекомендации по выбору блюд для туристов из разных регионов.
38. Религиозные обычаи и культовые запреты в кухнях народов мира.
39. Соблюдение постов у православных
40. Кошерное питание у приверженцев иудаизма.
41. Религиозные запреты в мусульманских странах.

Примерная тематика курсовых работ

1. Современные модели взаимодействия поставщиков и предприятий общественного питания.
2. Франчайзинг как стратегия развития ресторанного бизнеса России.
3. Современные формы и методы обслуживания в предприятиях общественного питания.
4. Современные тенденции формирования рынка услуг питания России.

Разработка модели тематического стола на 2 персоны.

5. Принципы организации и управления банкетной службой ресторанов.
6. Оценка состояния выездного ресторанного обслуживания в г. Анапа.
7. Разработка модели карты блюд тематического ресторана.
8. Роль и значение сомелье в повышении качества предоставляемых услуг.
9. Принципы формирования карты блюд в предприятиях общественного питания.
10. Эстетизация ресторанного интерьера как способ привлечения потребителя.
11. Разработка модели карты блюд ресторана высшего класса.
12. Автоматизированные системы управления качеством услуг в предприятиях общественного питания.
13. Роль материально-технического оснащения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
14. Роль продовольственного снабжения предприятия питания в повышении качества предоставляемых услуг.
15. Мотивация и социально-экономическая поддержка персонала предприятия общественного питания.
16. Организация работ с алкогольными напитками в предприятиях общественного питания.
17. Особенности формирования регионального рынка кофеен.
18. Диагностика меню как маркетинговый инструмент продаж.
19. Исторические аспекты и эволюция развития услуг питания г. Анапа.
20. Принципы формирования винного ассортимента в ресторанах и барах.

Анализ модных тенденций развития рынка услуг питания.

21. Производственный контроль качества услуг питания.
22. Ресторан-клуб как перспективная модель предприятия общественного питания.
23. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.
24. Особенности формирования кадрового потенциала по основным рабочим профессиям ресторанной индустрии в г. Анапа.
25. Столовая посуда и белье ресторанов как элемент формирования «атмосферики» предприятия.

26. Технология формирования сетевого рынка услуг питания.
27. Особенности формирования рынка предприятий русской национальной кухни в г. Анапа.
28. Особенности организации служб питания при гостиницах.
29. Услуги предприятий быстрого обслуживания, особенности формирования и продвижения.
30. Проблемы формирования товарных запасов в предприятиях питания
Делопроизводственное обеспечение управления персоналом предприятия общественного питания.
31. Анализ современного состояния услуг предприятий общественного питания ВГУЭС.
32. Разработка пакета нормативных документов для организации работы основных производственных цехов ресторана.
33. Бариста на рынке ресторанных услуг г.Анапа.
34. Ресторанный текстиль как имиджевая составляющая предприятия.
Особенности организации винных погребов ресторанов.
35. Менеджер по персоналу: профессиональный подбор и работа с кадрами на предприятиях общественного питания.
36. Аранжировка процесса декантации вин в ресторанах.
37. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата free-flow.
38. Организация процесса обслуживания потребностей в предприятии общественного питания формата fast-food.
39. Особенности предоставления услуг питания в столовых открытого типа.
40. Особенности предоставления услуг питания в кафе общего типа.
41. Организация услуг питания туристов на транспорте.
42. Организация услуг питания в местах массового отдыха.
- PR-сопровождение предприятия общественного питания.
43. Формирование имиджа предприятия питания в рыночных условиях.
44. Банкетные услуги и особенности их организации.
45. Рекламно-сувенирная продукция предприятий общественного питания.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные понятия и категории по

учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

При подготовке к экзамену следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы и темы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на экзамене студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент затрудняется с самостоятельным изложением материала, то преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме в случае, если ответы на эту тему исчерпывают тему, оценка за ответ снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии нижеперечисленных пунктов):

- наличие помещения для СРС;
 - обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
 - наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например, методические указания по выполнению курсовых проектов, работ, РГР, контрольных работ, сборники тестовых заданий, сборники задач по дисциплине).

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

Каждый обучающийся по дисциплине обеспечен учебно-методической литературой.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При обучении дисциплине используется следующее материально-техническое обеспечение:

1. Аудитории для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенды, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения.

2. Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал: помещение для самостоятельной работы: столы, стулья. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» с обеспечением доступа в ЭИОС филиала.

Для части практических занятий (в форме практической подготовки) используется МТО предприятия в соответствии с Договором об организации практической подготовки обучающихся при реализации курсов, дисциплин (модулей) в Профильной организации, осуществляющей деятельность по профилю основной профессиональной образовательной программы

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№ п/п	Перечень ПО
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level
2	Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level
3	Dr.Web Desktop Security Suite, LBW-BC-12M-65-A-1
4	Программа EхаHotel

5	АСУ гостиницей «Эдельвейс»
6	ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс»
7	ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария»

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС филиала СГУ в г. Анапе.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**Приложение к рабочей программе дисциплины
Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах**

Шифр и направление подготовки	<u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u>
Квалификация (степень) выпускника	<u>Бакалавр</u>
Профиль подготовки бакалавра	<u>«Гостиничная деятельность»</u>

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана
статус дисциплины

Очная, заочная
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия в рамках компетентного подхода.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов. Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания Особенности обслуживания в гостиничных номерах Организация обслуживания массовых мероприятий Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Дисциплины, участвующие в	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных

формировании компетенции	<p>предприятиях</p> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела</p> <p>Б2.В.02(П) Сервисная практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен