

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

**ИНСТИТУТ ОТРАСЛЕВОГО МЕНЕДЖМЕНТА
Факультет Гостиничного и ресторанного бизнеса
Кафедра Менеджмента в индустрии гостеприимства**

УТВЕРЖДЕНА
решением кафедры Менеджмента
в индустрии гостеприимства
Протокол от «04» сентября 2017г.
№ 1

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.6.3 ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГА**

направление подготовки
38.03.02 – Менеджмент
направленность (профиль) "Гостиничное и ресторанное дело"

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2018

Москва, 2017 г.

Авторы–составители:

Миронов С.К.

Заведующая кафедрой
Менеджмента в индустрии
гостеприимства, к.э.н., доцент

_____ И.В. Гончарова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля), ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

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

- 1.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.6.3 «Организация кейтеринга» обеспечивает овладение следующей компетенцией с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК ОС-21	Способность осуществлять оперативное управление операционной деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК ОС-21.4	Формирование целостного представления о механизме работы структурного подразделения контактной группы персонала на предприятиях индустрии гостеприимства

1.2. В результате освоения дисциплины Б1.В.ДВ.6.3 «Организация кейтеринга» у студентов должны быть сформированы:

Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
ПК ОС-21.4	<p>на уровне знаний: этапы технологического цикла, способы кулинарной обработки, классификацию и ассортимент продукции общественного питания, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения продукции; особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь; влияние особенностей выездного мероприятия на принципы организации питания; принципы составления ассортимента продукции/меню выездного мероприятия; специальное оборудование (полевая кухня), используемое при организации питания на выездных мероприятиях, и правила его эксплуатации; правила комплектации, упаковки и доставки необходимого оборудования, посуды, инвентаря, продуктов и заготовок для блюд, расходных материалов и прочего, используемых для приготовления блюд на выездном мероприятии; правила и технические приемы обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола; особенности организации приготовления блюд с использованием полевой кухни; современные тенденции в индустрии питания по приготовлению блюд на выездном мероприятии, отражающие принципы организации приема пищи на выездных мероприятиях; методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд на выездном мероприятии</p> <p>на уровне умений: разрабатывать ассортимент продукции/меню выездного мероприятия для организации питания потребителей на воздухе, в офисе, на дому с учетом особенностей места проведения и типа мероприятия; определять перечень, тип и количество предварительных заготовок для последующего приготовления блюд на выездном мероприятии; определять способы сервировки и оформления блюд на выездном мероприятии; определять тип и количество технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря, необходимого при приготовлении и реализации блюд на выездном мероприятии; устанавливать требования к упаковке и транспортировке технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря, необходимого при организации питания на выездном мероприятии; рассчитывать требуемое количество работников производства для приготовления и отпуска блюд на выездном мероприятии; определять тип средства транспортировки и время, необходимые для доставки и приготовления продукции производства на выездном мероприятии;</p> <p>на уровне навыков: обеспечивать установку необходимого технологического оборудования на месте проведения выездного мероприятия с учетом требований техники безопасности; организовывать взаимодействие всех подразделений производства при изготовлении предварительных заготовок и блюд для выездного мероприятия; организовывать приготовление блюд с использованием полевой кухни и имеющихся условий на месте проведения выездного мероприятия; контролировать соблюдение технологического процесса приготовления и отпуска блюд на выездном мероприятии; обеспечивать</p>

	соблюдение требований к чистоте и порядку по окончании мероприятия в помещениях и на открытом воздухе; анализировать затраты на процесс приготовления и реализации продукции на выездном мероприятии
--	--

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы

Объем дисциплины

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Семестр 7
<i>Очная форма обучения</i>			
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:		36	36
лекционного типа (Л)			
лабораторные работы (практикумы) (ЛР)			
практического (семинарского) типа (ПЗ)		36	36
Самостоятельная работа обучающихся (СР)		36	36
Промежуточная аттестация	форма	Зачет	Зачет
	час.		
Общая трудоемкость (час. / з.е.)		72/2	72/2

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.6.3 «Организация кейтеринга» изучается в 7 семестре очной формы обучения в соответствии с учебным планом, общая трудоемкость дисциплины – 2 зачетные единицы.

Освоение дисциплины опирается на объем теоретических знаний, полученных обучающимися при освоении таких дисциплин как: Б1.В.ОД.2 «Нормативная документация предприятия питания», Б1.В.ОД.9 «Организация производства на предприятии питания», Б1.В.ОД.3 «Менеджмент безопасности пищевой продукции».

Дисциплина Б1.В.ДВ.6.3 «Организация кейтеринга» относится к вариативной части программы и является дисциплиной по выбору обучающихся. Альтернативными для изучения дисциплинами являются: Б1.В.ДВ.6.1 «Управление баром», Б1.В.ДВ.6.2 «Технология работы службы Room service».

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины, час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л	ЛР	ПЗ	КСР		
Тема 1	Основы организации процесса выездного обслуживания	24			12		12	О

Тема 2	Организация выездного обслуживания	24			12		12	О, ДЗ
Тема 3	Организация процесса приготовления кулинарной продукции	24			12		12	О, ДЗ
Промежуточная аттестация								Зачет
Всего:		72			36		36	

Примечание:

* *Формы текущего контроля – опрос (О), самостоятельная работа (СР), домашнее задание (ДЗ), контрольная работа (КР).*

Содержание дисциплины

Тема 1. Основы организации процесса выездного обслуживания.

История развития выездного обслуживания (кейтеринга). Основные этапы развития кейтеринга. Современное состояние и перспективы развития кейтеринг – услуг предприятий общественного питания в России. Мировой рынок кейтеринг – индустрии. Предприятия общественного питания: понятие, типы, классы. Организация производства. Производственная структура предприятий общественного питания и ее характеристики. Основные требования к созданию оптимальных условий труда на предприятиях общественного питания. Организация работы цехов и вспомогательных подразделений. Оперативное планирование производства. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража.

Тема 2. Организация выездного обслуживания.

Общая характеристика процесса обслуживания. Услуги общественного питания и требования к ним. Характеристика методов и форм обслуживания. Классификация кейтеринга. Методы и технологии организации питания на выездных мероприятиях. Организация и оборудование производственных помещений. Планировка помещений. Основное оборудование. оборудование для приготовления, тепловой обработки и запекания продуктов. Оборудование для выдержки, сборки и сервировки блюд. Организация и управление приемкой и хранением продуктов. Безопасность пищевых продуктов. Разработка меню с учетом особенностей места проведения и типа мероприятия. Расчеты объемов блюд. Тестинг. Предварительная дегустация блюд для оценки их вкусовых качеств и документального утверждения меню. Планирование пространства для проведения выездного мероприятия. Определение типа средства транспортировки с учетом времени доставки. Подбор персонала. Классификация персонала предприятий общественного питания. Поиск и найм персонала. Обучение персонала. Планирование необходимого количества персонала. Обязанности сотрудников, обслуживающих выездное мероприятие. Маркетинг выездного мероприятия. Маркетинговый план компании. Изучение рынка кейтеринга. Организация рекламной компании. Организация кейтеринга. Планирование мероприятия. Нормативная и техническая документация мероприятия. Определение способов сервировки и оформления блюд. Выбор посуды, столовых приборов и скатертей. Подбор мебели. Планировка банкетного зала. Разработка ассортимента продукции с учетом типа мероприятия. Организация работы сотрудников на мероприятии, их обязанности. Организация контроля за проведением мероприятия.

Тема 3. Организация процесса приготовления кулинарной продукции.

Технологический процесс приготовления кулинарной продукции. Основные технологические принципы производства продукции общественного питания. Способы механической и тепловой обработки, их характеристика. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и овощей. Составление меню.

Определение перечня предварительных заготовок для последующего приготовления на мероприятии и их приготовление. Технологический процесс приготовления блюд и закусок. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания. Особенности технологии приготовления блюд из рыбы и морепродуктов для выездного обслуживания. Особенности технологии приготовления блюд из мяса и птицы для выездного обслуживания. Особенности технологии приготовления десертов для выездного обслуживания. Особенности технологии приготовления алкогольных и безалкогольных напитков для выездного обслуживания.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине

4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

4.1.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.6.3 «Организация кейтеринга» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

- при проведении занятий лекционного типа:
при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);
- при проведении занятий семинарского типа:
опрос, тестирование, эссе, практические задания;
- при проведении промежуточной аттестации:
ответ на вопросы и практическое задание.

4.1.2. Зачет проводится в виде устного опроса и выполнения практического задания.

4.2. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации.

4.3.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК ОС-21	Способность осуществлять оперативное управление операционной деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК ОС-21.4	Формирование целостного представления о механизме работы структурного подразделения контактной группы персонала на предприятиях индустрии гостеприимства

4.3.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ПК ОС-21.4	Ознакомление со структурой службы и основными профессиональными обязанностями сотрудников изучение различных форм международного сотрудничества в сфере гостеприимства, а также механизмов глобализации отрасли; приобретение знаний по организации деятельности структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства; анализу тенденций развития отечественной индустрии гостеприимства	Свободно ориентируется в различных сегментах индустрии гостеприимства и технологии организации работы службы в специализированных (узко направленных) предприятиях индустрии гостеприимства; выявляет закономерности, показывающие формирование системы управления качеством в индустрии гостеприимства

4.3.3 Типовые контрольные задания или иные материалы (типовые оценочные материалы), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы промежуточной аттестации

1. Концепция «Кейтеринговые услуги».
2. Охарактеризовать этап планирования выездного обслуживания.
3. Охарактеризовать этап подготовки выездного обслуживания
4. Что такое «Точка невозвращения» при кейтеринговом обслуживании?
5. Перечислите виды и типы кейтеринг-услуг.
6. Охарактеризовать этап реализации выездного обслуживания
7. Охарактеризовать этап подведение итогов выездного обслуживания
8. Какие требования предъявляются к оборудованию для кейтеринг обслуживания?
9. Как проводится подбор персонала для выездного обслуживания?
10. В каких направлениях развиваются кейтеринговые компании?
11. Какие нормативные документы необходимы для открытия кейтеринговой компании?
12. В чем заключается маркетинговая стратегия кейтеринг индустрии?
13. Как формируется ценовая политика кейтеринг индустрии?
14. Доставка и транспорт для выездного обслуживания.
15. Правила принятия заказа для выездного обслуживания.
16. По каким критериям определяется тематика и оформление торжественного мероприятия
17. Перечислите особенности организации летнего кейтеринга
18. Перечислите особенности организации питания в офисах
19. Перечислите особенности организации питания при промышленных предприятиях.
20. История развития кейтеринг-индустрии.
21. Общие сведения о видах выездного обслуживания.

22. Как проводится подготовка рабочего места, посуды, инвентаря, оборудования, участвующих в выездном обслуживании
23. Как проводится выбор продуктов для проведения кейтеринг-обслуживания.
24. Реклама кейтеринг-услуг.
25. Особенности организации выездного обслуживания «Свадьба».
26. Особенности организации выездного обслуживания «Юбилей».
27. Особенности организации детского выездного обслуживания.
28. Особенности организации корпоративного выездного обслуживания.
29. Особенности сервировки шведского стола
30. Значение в питании холодных блюд и закусок.
31. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок для выездного обслуживания
32. Кулинарное назначение горячих закусок.
33. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок для выездного обслуживания
34. Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбы: отварная, припущенная, тушенная, жаренная, запеченная.
35. Правила подбора соусов и гарниров к рыбным блюдам.
36. Ассортимент и технология приготовления блюд из морепродуктов.
37. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса: отварное, тушенное, жаренное, запеченное.
38. Правила подбора соусов и гарниров к мясным блюдам.
39. Ассортимент и технология приготовления блюд из птицы: отварное, тушенное, жаренное, запеченное.
40. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из птицы.
41. Ассортимент и технология приготовления десертов для выездного обслуживания.
42. Шоколадный фонтан – технология приготовления.
43. Ассортимент и технология приготовления горячих напитков.
44. Техника выполнения «Горка из шампанского» на 50 и 100 фужеров.
45. Понятие об аперитиве.
46. Групповые смешанные напитки, используемая посуда, подача и особенности сервировки.
47. Классификация алкогольных напитков по содержанию спирта, сахара.
48. Коктейли-аперитивы. Особенности приготовления и подача.
49. Правила и особенности технологии приготовления групповых смешанных напитков.
50. Виды горячих напитков.
51. Кофе: основные сорта, его вкусовые и ароматические свойства.
52. Чай: товарные сорта, правила заваривания. Правила подачи горячих напитков.
53. Вкус-ароматические компоненты (сладкие, сладко-ароматические) и товароведческая характеристика коктейля-аперитива.
54. Какова роль ароматических модификаторов и эмульгаторов в приготовлении оригинальных коктейлей, посуда подачи.
55. Классификация коротких смешанных напитков по группам, формулы их построения.
56. Подбор посуды, стекла для блюд и напитков выездного обслуживания.
57. Температура подачи кулинарной продукции.

Шкала оценивания.

Баллы (рейтинговой оценки), %	Оценка	Требования к знаниям
100-51	«зачтено»	<p>– Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает его на зачете, справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал дополнительной литературы, правильно обосновывает принятое решение.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют нормальную степень овладения программным материалом.</p>
50-0	«незачтено»	<p>– Оценка «незачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, данная оценка ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрировали не высокую степень овладения программным материалом по минимальной планке.</p>

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

Все задания, используемые для контроля компетенций условно можно разделить на две группы: 1) задания, которые в силу своих особенностей могут быть реализованы только в процессе обучения (доклад, ролевая игра); 2) задания, которые дополняют теоретические вопросы экзамена (практические задания, кейс). Выполнение заданий первого типа является необходимым для формирования и контроля ряда умений и навыков. Поэтому, в случае невыполнения заданий в процессе обучения, их необходимо «отработать» до экзамена. Вид заданий, которые необходимо выполнить для ликвидации «задолженности» определяется в индивидуальном порядке, с учетом причин невыполнения. В случае невыполнения доклада, студенту необходимо принести письменный текст сообщения на

экзамен. В таком случае в ходе экзамена ему могут быть заданы вопросы по теме доклада. Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен) включает следующие формы контроля: 1 теоретический вопрос и 1 практическое задание. На подготовку дается 30 минут.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Преподаватель информирует обучающихся о применяемой системе текущего контроля успеваемости на первом занятии, а также доводит до обучающихся информацию о результатах текущего контроля успеваемости во время аудиторных занятий и консультаций.

Текущий контроль успеваемости проводится в письменной и устной формах.

Практические занятия дисциплины Б1.В.ДВ.6.3 «Организация кейтеринга» предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и компетенций с проведением контрольных мероприятий. С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному семинарскому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по семинарским занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до семинарского занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

Подготовка к экзамену. К экзамену необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить дисциплину в период зачётно-экзаменационной сессии, как правило, показывают не слишком удовлетворительные результаты. В самом начале изучения учебной дисциплины познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем формируемых знаний и умений, которыми студент должен овладеть;

- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- контрольными мероприятиями;
- учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов для экзамена.

После этого у вас должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и практических занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи экзамена.

Обучающиеся обязаны посещать все предусмотренные учебным планом занятия и присутствовать на всех мероприятиях текущего контроля успеваемости, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом индивидуальных психофизических особенностей, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление информации визуально (краткий конспект лекций, основная и дополнительная литература), на лекционных и практических занятиях допускается присутствие ассистента.

Оценка знаний студентов на практических занятиях осуществляется на основе письменных конспектов ответов на вопросы, письменно выполненных практических заданий. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на лекциях звукозаписывающих устройств. Допускается присутствие на занятиях ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Оценка знаний студентов на семинарских занятиях осуществляется в устной форме (как ответы на вопросы, так и практические задания).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушением зрения проводится устно, при этом текст заданий предоставляется в форме, адаптированной для лиц с нарушением зрения (укрупненный шрифт), при оценке используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата не нуждаются в особых формах предоставления учебных материалов. Однако, с учетом состояния здоровья часть занятий может быть реализована дистанционно (при помощи сети «Интернет»). Так, при невозможности посещения лекционного занятия студент может воспользоваться кратким конспектом лекции. При невозможности посещения практического занятия студент должен предоставить письменный конспект ответов на вопросы, письменно выполненное практическое задание. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата проводится на общих основаниях, при необходимости процедура экзамена может быть

реализована дистанционно (например, при помощи программы Skype). Для этого по договоренности с преподавателем студент в определенное время выходит на связь для проведения процедуры экзамена. В таком случае вопросы к экзамену и практическое задание выбираются самим преподавателем.

6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Основная литература

1. Джон Шоул Первоклассный сервис как конкурентное преимущество [Электронный ресурс] / Шоул Джон. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Пабlishер, 2016. — 347 с. — 978-5-9614-5454-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/48430.html>
2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 206 с. — 978-5-4377-0011-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877.html>

6.2. Дополнительная литература

1. Бережнов Г.В. Знание и культура предприятия [Электронный ресурс] : монография / Г.В. Бережнов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2011. — 320 с. — 978-5-394-01584-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60236.html>

6.3. Нормативные правовые документы

Справочные правовые системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

6.4. Интернет-ресурсы

1. <http://rospotrebnadzor.ru/>

6.5. Иные источники

1. www.nlr.ru / - Российская национальная библиотека
2. <http://нэб.рф/> - Национальная электронная библиотека
3. www.rsl.ru / - Российская государственная библиотека
4. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: ПрофиКС, 2008.
5. Павлов, А.В. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий / А.В. Павлов. — СПб.: Профи, 2009.

7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

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

Академия проводит постоянную работу по созданию и системному улучшению условий получения образования людьми с ограниченными возможностями здоровья. В настоящее время здания и территории Академии оснащены лифтами для перевозки инвалидов в колясках, порядка 80% аудиторий и компьютерных классов имеют двери, соответствующие требованиям нормативов, оборудованы пандусы при входе в здания, а также внутри учебных корпусов и общежития, имеются специальные туалеты.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

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

Организован доступ к следующим электронным ресурсам:

Bloomberg

EBSCO Publishing

eLIBRARY.RU

Emerging Markets Information Service

Google Scholar (Google Академия)

IMF eLibrary

JSTOR

New Palgrave Dictionary of Economics – Электронный словарь.

OECD iLibrary

Oxford Handbooks Online

Polpred.com Обзор СМИ

Science Direct - Журналы издательства Elsevier по экономике и эконометрике, бизнесу и финансам, социальным наукам и психологии, математике и информатике;

SCOPUS

Web of Science

Wiley Online Library

World Bank Elibrary

Архивы научных журналов NEICON

Интернет-сервис «Антиплагиат»

Система Профессионального Анализа Рынков и Компаний «СПАРК»

ЭБС Издательства "Лань"

