

**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.2.2 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ НА  
АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ "SALES AND MARKETING"**

---

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:**

Байбурова О.Р.

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.2.2 «Профессиональный модуль на английском языке "Sales and Marketing"» обеспечивает овладение следующей компетенцией с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ПК-2	Владение различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе, в межкультурной среде	ПК-2.2.2	Способность к организации современного ресторанного и барного хозяйствования, построенного в соответствии с международными стандартами качества производства и реализации услуг гостеприимства

1.2.В результате освоения дисциплины Б1.В.ДВ.2.2 «Профессиональный модуль на английском языке "Sales and Marketing"» у студентов должны быть сформированы:

Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
ПК-2.2.2	<p><b>на уровне знаний:</b> направления и методы изображения маркетинговой идеи в рекламе и дизайне фирменного стиля для разных потребительских сегментов, в том числе на современном этапе их развития; характеристику основных художественных стилей; современные тенденции развития айдентики и дизайна фирменного стиля предприятия; принципы применения рекламных технологий в дизайн-проектировании фирменного стиля</p> <p><b>на уровне умений:</b> использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; ориентироваться в художественных направлениях и методах изображения маркетинговой идеи в айдентике и дизайне фирменного стиля для разных потребительских сегментов; характеризовать основные художественные стили</p> <p><b>на уровне навыков:</b> основами экономических знаний в различных сферах деятельности; представлениями о художественных направлениях и методах изображения маркетинговой идеи в рекламе и дизайне фирменного стиля для разных потребительских сегментов</p>

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>			
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>		<b>54</b>	<b>54</b>
лекционного типа (Л)			
лабораторные работы (практикумы) (ЛР)			
практического (семинарского) типа (ПЗ)		54	54
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР)</b>		<b>90</b>	<b>90</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>форма</b>	<b>Зачет с оценкой</b>	<b>Зачет с оценкой</b>
	<b>час.</b>		
<b>Общая трудоемкость (час. / з.е.)</b>		<b>144/4</b>	<b>144/4</b>

#### Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.9.2 «Профессиональный модуль на английском языке "Sales and Marketing"» изучается в 7 семестре очной формы обучения в соответствии с учебным планом, общая трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы.

Освоение дисциплины опирается на теоретические знания в области менеджмента гостиничных и ресторанных услуг, полученных при освоении дисциплин: «Операционный менеджмент в ресторанном бизнесе», «Операционный менеджмент в гостиничном

бизнесе», «Управление проектами в индустрии гостеприимства», «Управление качеством в индустрии гостеприимства».

### 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	Основа создания фирменного стиля	28			10		18	О, ПЗ, ДЗ, Э, Р, Д
Тема 2	Константы фирменного стиля	28			10		18	О, ПЗ, ДЗ, Э, Р, Д
Тема 3	Меню – носитель имиджа ресторана	28			10		18	О, ПЗ, ДЗ, Э, Р, Д
Тема 4	Дизайн интерьера ресторана	30			12		18	О, ПЗ, ДЗ, Э, Р, Д
Тема 5	Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания	30			12		18	О, ПЗ, ДЗ, Э, Р, Д
Промежуточная аттестация								Зачет с оценкой
Всего:		144			54		90	

Примечание:

\* Формы текущего контроля – О - опрос, ПЗ – практические занятия, ДЗ – домашнее задание, Э - эссе, Р - реферат, Д - доклад.

#### Содержание дисциплины

##### Тема 1. Сущность и тенденции современной социокультурной среды.

Корпоративная культура - основа имиджа фирмы. Элементы корпоративной культуры. Природа имиджа. Структура имиджа ресторана: имидж услуги, потребителя, руководителя, персонала. Визуальный и социальный имидж. Основные этапы формирования имиджа ресторана. Понятие «фирменный стиль». История развития фирменного стиля. Задачи, цели, этапы разработки фирменного стиля. Внутренние и внешние функции фирменного стиля. Роль фирменного стиля в деятельности ресторана. Концепция ресторана, её содержание. Элементы содержания ресторанных концепций.

##### Тема 2. Константы фирменного стиля.

Товарный знак – «визитная карточка» ресторана. История товарного знака. Основные требования к разработке товарного знака. Регистрация товарного знака и правовая защита. Логотип: понятие, основные элементы его образующие, требования к оформлению. Классификация логотипов. Функции логотипа. Этапы создания логотипа ресторана. Название предприятия как одна из важнейших констант фирменного стиля. Определение и основные требования к фирменному наименованию. Право на фирменное

наименование. Слоган – словесный символ ресторана. Типы слоганов. Факторы, влияющие на эффективность слогана. Практика использования слогана. Фирменный блок, фирменный комплект шрифта, требования к выбору шрифта. Фирменный набор цветов.

### **Тема 3. Меню – носитель имиджа ресторана.**

Меню: сущность, задачи, виды. Основные требования к разработке меню. Инжиниринг меню. Порядок расположения блюд в меню. Содержание меню. Дизайн меню. Кулинарный дизайн. Основные виды наружного меню. Карта вин: порядок её составления

### **Тема 4. Дизайн интерьера ресторана.**

Понятие дизайна и его виды. Задачи и методы дизайна в создании и гармонизации предметной среды и информации. Художественные стили – взаимосвязь дизайна и стиля. Интерьер и экстерьер ресторана: создание атмосферы ресторана. Тематика интерьера ресторанов. Объемно-планировочные композиции интерьера. Предметно-пространственная организация интерьера. Декор окон. Декоративное оформление потолка, пола, стен. Эстетическая завершенность интерьеров ресторана. Туалетная комната в ресторане. Световой дизайн ресторана. Фитодизайн и флористика ресторана. Дизайн сервировки стола. Дизайн по фен-шуй

### **Тема 5. Фирменный стиль и конкурентоспособность предприятий питания.**

Особенности фирменного стиля в различных ресторанах. Создание имиджа на основе маркетинговых коммуникаций. Брендинг как основа конкурентоспособности ресторана. Фирменный стиль в одежде персонала ресторана. Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана. Высокое качество обслуживания - необходимый компонент фирменного стиля. Имидж ресторана как средство рекламы. Количественная и качественная оценка деятельности ресторана по созданию фирменного стиля. Концепция фирменного стиля – одно из средств достижения эффективности деятельности ресторана

## **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.2.2 «Профессиональный модуль на английском языке "Sales and Marketing"» 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 билета и практическое задание.

#### **4.1.2. Зачет проводится в виде устного опроса.**

## 4.2. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.

### Примерная тематика эссе, докладов, рефератов

1. История развития фирменного стиля.
2. Корпоративная культура в индустрии гостеприимства.
3. Имидж – как основной элемент корпоративной культуры.
4. Концепция предприятия – основа создания фирменного стиля.
5. История развития товарного знака.
6. Ведущие дизайнеры и компании по созданию товарных знаков.
7. Мировые брэнды ресторанов.
8. Меню – носитель имиджа ресторана.
9. Дизайн меню, информационная и художественная значимость.
10. Карта вин и особенности ее составления для ресторанов различных кухонь.
11. Эногастрономия и ее роль при составлении карты вин.
12. Кулинарный дизайн.
13. Дизайн как важный элемент ресторанной концепции.
14. Художественные стили ресторанов.
15. Современные средства организации интерьеров ресторана.
16. Фитодизайн и флористика в ресторане.
17. Современный дизайн декорирования фуршетных столов.
18. Светодизайн – новые возможности в моделировании интерьера.
19. Дизайн интерьера ресторанов Западной Европы, Америки, Австралии.
20. Современные технологии сервировки столов.
21. Брендинг как основа конкурентоспособности ресторана.
22. Современные направления дизайна форменной одежды персонала ресторана.
23. Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана.
24. Высокое качество обслуживания – необходимый компонент фирменного стиля.
25. Фирменный стиль и конкурентоспособность ресторана.
26. Каковы принципы фен-шуй в решении интерьера.
27. Какова роль цвета в соответствии с фен-шуй.

№ темы	Темы для самостоятельного изучения учебного материала студентами
1	1. Роль фирменного стиля в деятельности ресторана. 2. Понятие имидж. 3. Концепция предприятия. 4. Основа создания фирменного стиля. 5. История развития фирменного стиля.
2	1. Разработать товарный знак, логотип, название, слоган ресторана. 2. Определение и основные требования к фирменному наименованию. 3. Фирменный блок, фирменный комплект шрифта. 4. Фирменный набор цветов. 5. Требования к выбору шрифта.
3	1. Изучить меню ресторанов различных видов и классов. 2. Разработать дизайн меню различных ресторанов. 3. Изучить кулинарный дизайн. 4. Составить карту вин для отдельных видов ресторана.

4	1.Архитектурно-планировочные стилевые решения. 2.Современные стили ресторанов. 3.Разработать интерьер различных видов ресторана. 4.Разработать фитодизайн ресторана. 5.Разработать световой дизайн ресторана. 6.Разработать дизайн сервировки стола.
5	1.Конкурентообразующие факторы в реализации концепции фирменного стиля. 2.Фирменный стиль в рекламе ресторана. 3.Разработать дизайн фирменной одежды для поваров ресторана. 4.Разработать дизайн фирменной одежды для официантов и барменов ресторана. 5.Разработать музыкальную программу ресторана.

### **Вопросы для самопроверки**

#### **Тема 1**

1. Понятие фирменного стиля.
2. Факторы фирменного стиля, влияющие на имидж ресторана.
3. Функции фирменного стиля.
4. Понятие корпоративной культуры.
5. Основные элементы имиджа ресторана.

#### **Тема 2**

6. Понятие товарного знака.
7. Понятие логотипа, слогана.
8. Условия использования логотипа.
9. Составляющие стилового фирменного блока.
10. Фирменные константы.
11. Экспертная идентификация элементов фирменного стиля.
12. Право на фирменное наименование.

#### **Тема 3**

13. Виды меню.
14. Инжиниринг меню.
15. Содержание меню.
16. Кулинарный дизайн.
17. Эногастрономия.

#### **Тема 4**

18. Определение дизайна как системно образующей технологии.
19. Дизайн как система художественно-конструкторского проектирования предметно-пространственной среды.
20. Виды дизайна, используемые в создании фирменного стиля.
21. Понятие стилей ресторана.
22. Фитодизайн.
23. Светодизайн.
24. Экстерьер ресторана.

#### **Тема 5**

25. Брендинг – дизайн в потребительском восприятии.
26. Дизайн рекламы как носитель имиджа ресторана.



27. Факторы конкурентоспособности ресторана.
28. Элементы форменной одежды персонала ресторана.
29. От чего зависит выбор музыкальной программы ресторана и варианты звуковых решений?

#### **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-2	Владение различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе, в межкультурной среде	ПК-2.2.2	Способность к организации современного ресторанного и барного хозяйствования, построенного в соответствии с международными стандартами качества производства и реализации услуг гостеприимства

##### **4.3.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования**

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
<b>ПК-2.2.2</b>	Основные понятия в области фирменного стиля предприятий и организаций; цели и задачи фирменного стиля, его роли в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	Демонстрирует навыки проектирования, разработки и анализа элементов и носителей фирменного стиля; знает требования, предъявляемые к элементам и носителям фирменного стиля; способен управлять элементами фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса

**4.3.3 Типовые контрольные задания или иные материалы (типичные 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. Понятие фирменного стиля, основные его элементы.
2. Роль фирменного стиля в деятельности в деятельности ресторана.

3. Логотип, фирменный блок: требование к оформлению.
4. Название предприятия - важная константа фирменного стиля.
5. Слоган - словесный символ ресторана.
6. Художественные стили и дизайн ресторана.
7. Дизайн сервировки стола.
8. Меню - как основной элемент фирменного стиля ресторана.
9. Дизайн меню как отражение концепции предприятия.
10. Кулинарный дизайн.
11. Интерьер - основа имиджа ресторана.
12. Объемно-планировочная композиция интерьера.
13. Предметно-пространственная организация интерьера.
14. Требования к мебели, столовой посуде, приборам и оборудованию зала.
15. Тематическое решение интерьера.
16. Современные средства организации интерьера ресторана.
17. Свет и цвет в интерьере ресторана.
18. Флористика и фитодизайн в ресторане.
19. Дизайн форменной одежды персонала ресторана.
20. Музыка как элемент формирования фирменного стиля ресторана.
21. Имидж ресторана, основные его элементы.
22. Роль корпоративной культуры в создании имиджа.
23. Высокое качество обслуживания - необходимый компонент фирменного стиля и конкурентоспособности ресторана.
24. Концепция ресторана и ее роль в создании фирменного стиля.
25. Количественная оценка деятельности ресторана по оформлению фирменного стиля.

#### Шкала оценивания.

Баллы (рейтинговой оценки), %	Оценка	Требования к знаниям
100-91	5, «отлично»/ «зачтено»	<p>– Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют высокую степень овладения программным материалом.</p>
90-75	4, «хорошо»/ «зачтено»	– Оценка «хорошо» выставляется

		<p>студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют хорошую степень овладения программным материалом.</p>
74-50	3, «удовлетворительно» / «зачтено»	<p>– Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют достаточную (удовлетворительную) степень овладения программным материалом.</p>
49-0	2, «неудовлетворительно» / «незачтено»	<p>– Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» 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.2.2 «Профессиональный модуль на английском языке «Sales and Marketing»» 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 готовиться 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.

**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. Матвеева Н.В. Английский язык. Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Матвеева. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 с. — 978-5-4486-0228-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72797.html>
2. Нуреева Д.Н. English for Service and Tourism (Английский язык. Сервис и туризм) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Д.Н. Нуреева. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 139 с. — 978-5-7882-1616-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61947.html>

6.2. Дополнительная литература

1. Жулидов С.Б. The Restaurant Business [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса 230000 / С.Б. Жулидов. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 239 с. — 5-238-01047-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71765.html>

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

- 1.

6.4. Нормативные правовые документы

Справочные правовые системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

6.5. Интернет-ресурсы

1. <http://www.horeca.ru/> Сайт "HoReCa: hotel, restaurant, cafe."
2. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал "Restorante".
3. <http://restcon.ru/> Сайт компании "Restcon: ресторанный консалтинг."
4. <http://restorus.com> Портал "Новости и технологии ресторанного бизнеса".
5. [www.new.frio.ru](http://www.new.frio.ru) Федерация Рестораторов и Отельеров.
6. [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru) Информационно-поисковая система.
7. [www.menu.ru](http://www.menu.ru) Информационно-поисковая система.
8. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.

#### 6.6. Иные источники

9. [www.nlr.ru/](http://www.nlr.ru/) - Российская национальная библиотека
10. <http://нэб.рф/> - Национальная электронная библиотека
11. [www.rsl.ru/](http://www.rsl.ru/) - Российская государственная библиотека

### **2. 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"

ЭБС Юрайт

Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников»