

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Усынин Максим Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 28.04.2025 16:11:05  
Уникальный программный ключ:  
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»  
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных  
бизнес-коммуникаций**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ И СЕРВИС**

Направление подготовки 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль): Менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Год набора: 2025



Рабочая программа дисциплины «Организация обслуживания и сервис» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 г. № 970).

Автор-составитель: А.П. Мирзоян

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 9 от 28.04.2025 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства  
и международных бизнес-коммуникаций,  
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |    |
|--|----|
| 1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля) .....  | 4  |
| 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....   | 4  |
| 3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....   | 5  |
| 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся .....                   | 5  |
| 5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....   | 5  |
| 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....  | 15 |
| 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) .....   | 15 |
| 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....  | 16 |
| 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....   | 16 |
| 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем ..... | 17 |
| 11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....   | 18 |

## 1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Наименование дисциплины

Организация обслуживания и сервис

### 1.2. Цель дисциплины

Овладение студентами практическими навыками организации и управления процессами сервисного обслуживания гостей на предприятиях сферы гостеприимства.

### 1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- овладение навыками продуктивной работы в команде;
- способность управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства;
- взаимодействие с потребителями гостиничного продукта, партнерами и другими заинтересованными сторонами;
- способность организовывать и контролировать процесс оказания услуг в сфере общественного питания;
- способность распределять и контролировать производственные задания и процессы основного производства организации питания.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) «Организация обслуживания и сервис» направлен на формирование следующих компетенций:

| Код и наименование компетенций выпускника   | Код и наименование индикатора достижения компетенций  |
|---|---|
| УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1. Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия   |
|   | УК-3.2. Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды |
|   | УК-3.3. Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем   |
| ПК-4. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами  | ПК-4.1. Организует встречи, переговоры, презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другим заинтересованным сторонам  |
|   | ПК-4.2. Разрешает проблемные ситуации с потребителями, партнерами, заинтересованными лицами   |
|   | ПК-4.3. Владеет английским языком или другим иностранным языком при реализации технологического цикла обслуживания с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации                                  |
| ПК-5. Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере гостеприимства и             | ПК-5.1. Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей  |
|   | ПК-5.2. Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями и требованиями безопасности  |

|  |   |
|--|---|
| общественного питания  | ПК-5.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг   |
| ПК-6 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | ПК-6.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение  |
|  | ПК-6.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |
|  | ПК-6.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания                            |

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина (модуль) «Организация обслуживания и сервис» относится к элективным дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) Менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе.

### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 14 зачетных единиц, 504 академических часа. Дисциплина изучается на 1-3 курсах, в 1-6 семестрах.

#### Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

| Вид учебных занятий   | Всего             | Разделение по семестрам |           |            |            |            |           |
|---|-------------------|-------------------------|-----------|------------|------------|------------|-----------|
|   |                   | 1                       | 2         | 3          | 4          | 5          | 6         |
| Общая трудоемкость, ЗЕТ   | <b>14</b>         | <b>1</b>                | <b>2</b>  | <b>3</b>   | <b>3</b>   | <b>3</b>   | <b>2</b>  |
| Общая трудоемкость, час.  | <b>504</b>        | <b>36</b>               | <b>72</b> | <b>108</b> | <b>108</b> | <b>108</b> | <b>72</b> |
| Аудиторные занятия, час.  | 296               | 17                      | 19        | 68         | 72         | 68         | 52        |
| Лекции, час.  | 166               | 17                      | 19        | 34         | 36         | 34         | 26        |
| Практические занятия, час.,<br>в т.ч. в форме практической подготовки | 130<br>130        | -<br>-                  | -<br>-    | 34<br>34   | 36<br>36   | 34<br>34   | 26<br>26  |
| Самостоятельная работа  | 208               | 19                      | 53        | 40         | 36         | 40         | 20        |
| Курсовой проект (работа)  |                   |                         |           |            |            |            |           |
| Контрольные работы  |                   |                         |           |            |            |            |           |
| Вид итогового контроля (зачет, экзамен)                               | зачет/<br>экзамен |                         | зачет     |            | зачет      |            | экзамен   |

### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

#### 5.1. Содержание дисциплины

##### Раздел I. Профессиональный портрет официанта

**Тема 1.** Внешний вид персонала.

**Тема 2.** Профессиональная гигиена и техника безопасности.

**Тема 3.** Особенности обслуживания гостей разных типов. Привычки еды и питья гостей их разных стран.

### **Раздел II. Инвентарь ресторана**

**Тема 1.** Профессиональная мебель для сервиса

**Тема 2.** Столовые приборы

**Тема 3.** Стекло

**Тема 4.** Специальный инвентарь

**Тема 5.** Профессиональное столовое белье

### **Раздел III. Базовые навыки сервиса**

**Тема 1.** Работа со столовым бельем (скатерти, напероны, салфетки).

**Тема 2.** Техника работы с тарелками (upreg-grip, under-grip).

**Тема 3.** Техника работы с подносами. Техника работы со стеклом.

**Тема 4.** Базовая сервировка стола (a la carte, банкетная).

### **Раздел IV. Сервис завтрака**

**Тема 1.** Особенности сервиса завтрака в отеле. Сервис простейших завтраков (континентальный, венский).

**Тема 2.** Сервис расширенных завтраков (английский, американский).

**Тема 3.** Завтрак в номере (room-service).

**Тема 4.** Сервис буфета. Сервис бранча.

### **Раздел V. Сервис вина**

**Тема 1.** Основные теоретические положения о винах (классификация, правила хранения, подачи).

**Тема 2.** Сервис красных вин (инвентарь, mise en place, техника работы).

**Тема 3.** Сервис белых вин (инвентарь, mise en place, техника работы).

**Тема 4.** Сервис старых вин (инвентарь, mise en place, декантация).

### **Раздел VI. Сервис деликатесов**

**Тема 1.** Сервис улиток (инвентарь, mise en place, техника работы).

**Тема 2.** Сервис устриц (инвентарь, mise en place, техника работы).

**Тема 3.** Сервис икры (инвентарь, mise en place, техника работы).

**Тема 4.** Сервис омаров (инвентарь, mise en place, техника работы).

**Тема 5.** Сервис раков (инвентарь, mise en place, техника работы).

### **Раздел VII. VIP-сервис (работа перед гостями).**

**Тема 1.** Разделка свежих фруктов (яблоки, бананы, грейпфруты, ананасы);

**Тема 2.** Филетирование рыбы (паровой, жареной);

**Тема 3.** Транширование птицы;

**Тема 4.** Маринование и дрессинг салатов;

**Тема 5.** Фламбирование (креп-сюзетт, мороженое с фруктами);

**Тема 6.** Специальные виды кофе (кофе-фламбе, кофе по-ирландски, и т.п.)

## 5.2. Тематический план

| Номера и наименование разделов и тем   | Количество часов   |                        |                    |           |                      |                                   |
|--|--------------------|------------------------|--------------------|-----------|----------------------|-----------------------------------|
|  | Общая трудоёмкость | из них                 |                    |           |                      |                                   |
|  |                    | Самостоятельная работа | Аудиторные занятия | из них    |                      |                                   |
|  |                    |                        |                    | Лекции    | Практические занятия | из них<br>Практическая подготовка |
| <b>1 семестр</b>   |                    |                        |                    |           |                      |                                   |
| <b>Раздел I. Профессиональный портрет официанта</b>  |                    |                        |                    |           |                      |                                   |
| <b>Тема 1.</b> Внешний вид персонала.  | 4                  | -                      | 4                  | 4         | -                    | -                                 |
| <b>Тема 2.</b> Профессиональная гигиена и техника безопасности.  | 3                  | -                      | 3                  | 3         | -                    | -                                 |
| <b>Тема 3.</b> Особенности обслуживания гостей разных типов. Привычки еды и питья гостей их разных стран.    | 29                 | 19                     | 10                 | 10        | -                    | -                                 |
| <b>Итого по 1 семестру</b>   | <b>36</b>          | <b>19</b>              | <b>17</b>          | <b>17</b> | <b>-</b>             | <b>-</b>                          |
| <b>2 семестр</b>   |                    |                        |                    |           |                      |                                   |
| <b>Раздел II. Инвентарь ресторана</b>  |                    |                        |                    |           |                      |                                   |
| <b>Тема 1.</b> Профессиональная мебель для сервиса   | 2                  | -                      | 2                  | 2         | -                    | -                                 |
| <b>Тема 2.</b> Столовые приборы  | 4                  | -                      | 4                  | 4         | -                    | -                                 |
| <b>Тема 3.</b> Стекло  | 4                  | -                      | 4                  | 4         | -                    | -                                 |
| <b>Тема 4.</b> Специальный инвентарь   | 4                  | -                      | 4                  | 4         | -                    | -                                 |
| <b>Тема 5.</b> Профессиональное столовое белье   | 58                 | 53                     | 5                  | 5         | -                    | -                                 |
| <b>Итого по 2 семестру</b>   | <b>72</b>          | <b>53</b>              | <b>19</b>          | <b>19</b> | <b>-</b>             | <b>-</b>                          |
| <b>3 семестр</b>   |                    |                        |                    |           |                      |                                   |
| <b>Раздел III. Базовые навыки сервиса</b>  |                    |                        |                    |           |                      |                                   |
| <b>Тема 1.</b> Работа со столовым бельем (скатерти, напероны, салфетки).                                     | 30                 | -                      | 30                 | 20        | 10                   | 10                                |
| <b>Тема 2.</b> Техника работы с тарелками (upper-grip, under-grip).  | 26                 | 20                     | 6                  | -         | 6                    | 6                                 |
| <b>Тема 3.</b> Техника работы с подносами. Техника работы со стеклом.  | 8                  | -                      | 8                  | -         | 8                    | 8                                 |
| <b>Тема 4.</b> Базовая сервировка стола (a la carte, банкетная).   | 44                 | 20                     | 24                 | 14        | 10                   | 10                                |
| <b>Итого по 3 семестру</b>   | <b>108</b>         | <b>40</b>              | <b>68</b>          | <b>34</b> | <b>34</b>            | <b>34</b>                         |
| <b>4 семестр</b>   |                    |                        |                    |           |                      |                                   |
| <b>Раздел IV. Сервис завтрака</b>  |                    |                        |                    |           |                      |                                   |
| <b>Тема 1.</b> Особенности сервиса завтрака в отеле. Сервис простейших завтраков (континентальный, венский). | 30                 | 10                     | 20                 | 10        | 10                   | 10                                |
| <b>Тема 2.</b> Сервис расширенных завтраков (английский, американский).                                      | 20                 | 6                      | 14                 | 6         | 8                    | 8                                 |
| <b>Тема 3.</b> Завтрак в номере (room-service).  | 28                 | 10                     | 18                 | 10        | 8                    | 8                                 |
| <b>Тема 4.</b> Сервис буфета. Сервис бранча.   | 30                 | 10                     | 20                 | 10        | 10                   | 10                                |

|  |            |            |            |            |            |            |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| <b>Итого по 4 семестру</b>   | <b>108</b> | <b>36</b>  | <b>72</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  | <b>36</b>  |
| <b>5 семестр</b>   |            |            |            |            |            |            |
| <b>Раздел V. Сервис вина</b>   |            |            |            |            |            |            |
| <b>Тема 1.</b> Основные теоретические положения о винах (классификация, правила хранения, подачи). | 18         | 10         | 8          | 8          | -          | -          |
| <b>Тема 2.</b> Сервис красных вин.   | 18         | 6          | 12         | 2          | 10         | 10         |
| <b>Тема 3.</b> Сервис белых вин.   | 14         | 4          | 10         | 2          | 8          | 8          |
| <b>Тема 4.</b> Сервис старых вин.  | 8          | -          | 8          | 2          | 6          | 6          |
| <b>Раздел VI. Сервис деликатесов</b>   |            |            |            |            |            |            |
| <b>Тема 1.</b> Сервис улиток.  | 10         | 4          | 6          | 4          | 2          | 2          |
| <b>Тема 2.</b> Сервис устриц   | 10         | 4          | 6          | 4          | 2          | 2          |
| <b>Тема 3.</b> Сервис икры.  | 10         | 4          | 6          | 4          | 2          | 2          |
| <b>Тема 4.</b> Сервис омаров.  | 10         | 4          | 6          | 4          | 2          | 2          |
| <b>Тема 5.</b> Сервис раков.   | 10         | 4          | 6          | 4          | 2          | 2          |
| <b>Итого по 5 семестру</b>   | <b>108</b> | <b>40</b>  | <b>68</b>  | <b>34</b>  | <b>34</b>  | <b>34</b>  |
| <b>6 семестр</b>   |            |            |            |            |            |            |
| <b>Раздел VII. VIP-сервис (работа перед гостями).</b>  |            |            |            |            |            |            |
| <b>Тема 1.</b> Разделка свежих фруктов (яблоки, бананы, грейпфруты, ананасы);                      | 24         | 10         | 14         | 8          | 6          | 6          |
| <b>Тема 2.</b> Филетирование рыбы (паровой, жареной);  | 8          | 4          | 4          | -          | 4          | 4          |
| <b>Тема 3.</b> Транширование птицы;  | 8          | 4          | 4          | -          | 4          | 4          |
| <b>Тема 4.</b> Маринование и дрессинг салатов;   | 10         | 2          | 8          | 4          | 4          | 4          |
| <b>Тема 5.</b> Фламбирование (креп-сюзетт, мороженое с фруктами);                                  | 8          | -          | 8          | 4          | 4          | 4          |
| <b>Тема 6.</b> Специальные виды кофе (кофе-фламбе, кофе по-ирландски, и т.п.)                      | 14         | -          | 14         | 10         | 4          | 4          |
| <b>Итого по 6 семестру</b>   | <b>72</b>  | <b>20</b>  | <b>52</b>  | <b>26</b>  | <b>26</b>  | <b>26</b>  |
| <b>Всего по дисциплине</b>   | <b>504</b> | <b>208</b> | <b>296</b> | <b>166</b> | <b>130</b> | <b>130</b> |
| <b>Всего зачётных единиц</b>   | 14         |            |            |            |            |            |

### 5.3. Лекционные занятия

| Тема  | Содержание  | Часы | Формируемые компетенции      |
|---|---|------|------------------------------|
| <b>РАЗДЕЛ I. Профессиональный портрет официанта</b>             |   |      |                              |
| <b>Тема 1.</b> Внешний вид персонала.                           | Требования, предъявляемые к внешнему виду метрдотеля, официантов, барменов (одежда, обувь, прическа, украшения, использование парфюмерных и косметических средств). | 4    | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 2.</b> Профессиональная гигиена и техника безопасности. | Профессиональная и личная гигиена.<br>Правила техники безопасности при обслуживании гостей в зале ресторана   | 3    | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 3.</b> Особенности обслуживания гостей разных           | Особенности поведения, вкусовые пристрастия и табу гостей из  | 10   | УК-3<br>ПК-4                 |

|  |  |    |                              |
|--|--|----|------------------------------|
| типов. Привычки еды и питья гостей их разных стран.                      | разных стран.  |    | ПК-5<br>ПК-6                 |
| <b>РАЗДЕЛ II. Инвентарь ресторана</b>                                    |  |    |                              |
| <b>Тема 1.</b> Профессиональная мебель для сервиса                       | Столы, кресла, подсобная мебель (геридоны, тележки). Подбор и закупка мебели для ресторана и бара. | 2  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 2.</b> Столовые приборы  | Столовые приборы   | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 3.</b> Стекло  | Стекло   | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 4.</b> Специальный инвентарь                                     | Специальный инвентарь  | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 5.</b> Профессиональное столовое белье                           | Профессиональное столовое белье  | 5  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>РАЗДЕЛ III. Базовые навыки сервиса</b>                                |  |    |                              |
| <b>Тема 1.</b> Работа со столовым бельем (скатерти, напероны, салфетки). | Работа со столовым бельем (скатерти, напероны, салфетки).  | 20 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 4.</b> Базовая сервировка стола (a la carte, банкетная).         | Базовая сервировка стола (a la carte, банкетная).  | 14 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>РАЗДЕЛ IV. Сервис завтрака</b>  |  |    |                              |
| <b>Тема 1.</b> Особенности сервиса завтрака в отеле.                     | Особенности общения с гостями на завтраке.<br>Основные виды сервиса завтрака в отеле               | 10 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 2.</b> Сервис расширенных завтраков (английский, американский).  | Сервис расширенных завтраков (английский, американский).   | 6  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 3.</b> Завтрак в номере (room-service).                          | Завтрак в номере (room-service).   | 10 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 4.</b> Сервис буфета. Сервис бранча.                             | Сервис буфета. Сервис бранча.  | 10 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>РАЗДЕЛ V. Сервис вина</b>   |  |    |                              |
| <b>Тема 1.</b> Основные  | Классификация вин.   | 8  | УК-3                         |

|   |   |    |                              |
|---|---|----|------------------------------|
| теоретические положения о винах (классификация, правила хранения, подачи).    | Правила хранения вин.<br>Правила подачи вин.                    |    | ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6         |
| <b>Тема 2.</b> Сервис красных вин.  |   | 2  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 3.</b> Сервис белых вин.  |   | 2  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 4.</b> Сервис старых вин.   |   | 2  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>РАЗДЕЛ VI. Сервис деликатесов</b>  |   |    |                              |
| <b>Тема 1.</b> Сервис улиток  | Теория по улиткам   | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 2.</b> Сервис устриц  | Теория по устрицам  | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 3.</b> Сервис икры  | Теория по икре  | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 4.</b> Сервис омаров  | Теория по омарам  | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 5.</b> Сервис раков   | Теория по ракам   | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>РАЗДЕЛ VII. VIP-сервис (работа перед гостями)</b>                          |   |    |                              |
| <b>Тема 1.</b> Разделка свежих фруктов (яблоки, бананы, грейпфруты, ананасы); | Полезные свойства фруктов                                       | 8  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 4.</b> Маринование и дрессинг салатов;                                | Виды салатов<br>Разновидности укуса                             | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 5.</b> Фламбирование (креп-сюзетт, мороженое с фруктами);             | История фламбе  | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 |
| <b>Тема 6.</b> Специальные виды кофе (кофе-фламбе, кофе по-                   | История специальных видов кофе (кофе-фламбе, кофе по-ирландски) | 10 | УК-3<br>ПК-4                 |

|                    |  |  |              |
|--------------------|--|--|--------------|
| ирландски, и т.п.) |  |  | ПК-5<br>ПК-6 |
|--------------------|--|--|--------------|

#### 5.4. Практические занятия в форме практической подготовки

| Тема   | Содержание  | Часы | Формируемые компетенции      | Методы и формы контроля формируемых компетенций                 |
|--|---|------|------------------------------|---|
| <b>Раздел III. Базовые навыки сервиса</b>                                |   |      |                              |   |
| <b>Тема 1.</b> Работа со столовым бельем (скатерти, напероны, салфетки). | Техника работы со скатертью. Техника работы с напероном. Складывание фигур из салфеток. Выполнение заданий по теме.                   | 10   | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий                                 |
| <b>Тема 2.</b> Техника работы с тарелками (upper-grip, under-grip).      | Техника работы с одной, двумя, тремя и четырьмя тарелками. Работа с клошами. Выполнение заданий по теме.                              | 6    | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий                                 |
| <b>Тема 3.</b> Техника работы с подносами. Техника работы со стеклом.    | Техника работы с подносами разного размера. Работа со стеклом. Выполнение заданий по теме.  | 8    | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий                                 |
| <b>Тема 4.</b> Базовая сервировка стола (a la carte, банкетная).         | Правила сервировки стола. Сервировка для обслуживания a la carte и банкетов. Выполнение заданий по теме.                              | 10   | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий                                 |
| <b>Раздел IV. Сервис завтрака</b>  |   |      |                              |   |
| <b>Тема 1.</b> Сервис простейших завтраков (континентальный, венский).   | Континентальный завтрак (mise en place, техника работы). Венский завтрак (mise en place, техника работы). Выполнение заданий по теме. | 10   | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий с привлечением сторонних гостей |
| <b>Тема 2.</b> Сервис расширенных завтраков (английский, американский).  | Английский завтрак (mise en place, техника работы). Американский завтрак (mise en place, техника работы). Выполнение заданий по теме. | 8    | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий с привлечением сторонних гостей |
| <b>Тема 3.</b> Завтрак в номере (room-service).                          | Особенности обслуживания в номерах. Сервировка подноса и тележки. Выполнение заданий по теме.   | 8    | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий с привлечением сторонних гостей |
| <b>Тема 4.</b> Сервис буфета. Сервис                                     | Буфет (mise en place, техника работы). Бранч (mise en place,  | 10   | УК-3<br>ПК-4                 | Выполнение практических   |

|  |  |    |                              |   |
|--|--|----|------------------------------|---|
| бранча   | техника работы).<br>Выполнение заданий по теме.  |    | ПК-5<br>ПК-6                 | заданий с привлечением сторонних гостей                         |
| <b>Раздел V. Сервис вина</b>                         |  |    |                              |   |
| <b>Тема 2.</b> Сервис красных вин.                   | Работа с красными винами (инвентарь, mise en place, техника работы). Выполнение заданий по теме. | 10 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий с привлечением сторонних гостей |
| <b>Тема 3.</b> Сервис белых вин.                     | Работа с белыми винами (инвентарь, mise en place, техника работы). Выполнение заданий по теме.   | 8  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий с привлечением сторонних гостей |
| <b>Тема 4.</b> Сервис старых вин.                    | Работа со старыми винами (инвентарь, mise en place, декантация). Выполнение заданий по теме.     | 6  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий с привлечением сторонних гостей |
| <b>Раздел VI. Сервис деликатесов</b>                 |  |    |                              |   |
| <b>Тема 1.</b> Сервис улиток                         | Сервис улиток (mise en place, техника работы). Тренинг.  | 2  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий в парах                         |
| <b>Тема 2.</b> Сервис устриц                         | Сервис устриц (mise en place, техника работы). Тренинг.  | 2  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий в парах                         |
| <b>Тема 3.</b> Сервис икры.                          | Сервис икры (mise en place, техника работы). Тренинг.  | 2  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий в парах                         |
| <b>Тема 4.</b> Сервис омаров.                        | Сервис омаров (mise en place, техника работы). Тренинг.  | 2  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий в парах                         |
| <b>Тема 5.</b> Сервис раков                          | Сервис раков (mise en place, техника работы). Тренинг.   | 2  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий в парах                         |
| <b>РАЗДЕЛ VII. VIP-сервис (работа перед гостями)</b> |  |    |                              |   |
| <b>Тема 1.</b> Разделка свежих фруктов               | Тренинги по разделке свежих фруктов (яблоки, бананы, грейпфруты, ананасы).                       | 6  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий                                 |
| <b>Тема 2.</b>                                       | Тренинги по филетированию  | 4  | УК-3                         | Выполнение  |

|  |  |   |                              |                                 |
|--|--|---|------------------------------|---------------------------------|
| Филетирование рыбы                               | (паровая, жареная рыба).   |   | ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6         | практических заданий            |
| <b>Тема 3.</b><br>Транширование птицы            | Тренинг по траншированию (домашняя птица).   | 4 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий |
| <b>Тема 4.</b><br>Маринование и дрессинг салатов | Тренинги по приготовлению свежих салатов.  | 4 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий |
| <b>Тема 5.</b><br>Фламбирование                  | Тренинги по приготовлению десертов-фламбе (креп-сюзетт, мороженое с фруктами)              | 4 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий |
| <b>Тема 6.</b><br>Специальные виды кофе          | Тренинги по приготовлению специальных видов кофе (кофе-фламбе, кофе по-ирландски, и т.п.). | 4 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение практических заданий |

#### 5.5. Самостоятельная работа обучающихся

| Тема  | Виды самостоятельной работы  | Часы | Формируемые компетенции      | Методы и формы контроля формируемых компетенций         |
|---|--|------|------------------------------|---|
| <b>Раздел I. Профессиональный портрет официанта</b>   |  |      |                              |   |
| <b>Тема 3.</b> Особенности обслуживания гостей разных типов. Привычки еды и питья гостей их разных стран. | Особенности обслуживания гостей разных типов. Привычки еды и питья гостей их разных стран.     | 19   | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по темам на занятиях (индивидуально) |
| <b>Раздел II. Инвентарь ресторана</b>   |  |      |                              |   |
| <b>Тема 5.</b> Профессиональное столовое белье  | Профессиональное столовое белье (скатерть, наперон, мольтон, юбка, салфетки). Работа с бельем. | 53   | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по темам на занятиях (индивидуально) |
| <b>Раздел III. Базовые навыки сервиса</b>   |  |      |                              |   |
| <b>Тема 2.</b> Техника работы с тарелками (upper-grip, under-grip).                                       | Техники транспортировки тарелок с блюдами  | 20   | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях                  |
| <b>Тема 4.</b> Базовая сервировка стола (a la carte, банкетная).  | Сервировка стола (алгоритмы работы)  | 20   | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях                  |
| <b>Раздел IV. Сервис завтрака</b>   |  |      |                              |   |
| <b>Тема 1.</b>  | 1. Изучение лекционного  | 10   | УК-3                         | Опрос на  |

|  |   |    |                              |  |
|--|---|----|------------------------------|--|
| Сервис простейших завтраков (континентальный, венский).  | материала по теме.<br>2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме.  |    | ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6         | занятиях                               |
| <b>Тема 2.</b> Сервис расширенных завтраков (английский, американский).                            | 1. Изучение лекционного материала по теме.<br>2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме.                                    | 6  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях |
| <b>Тема 3.</b> Завтрак в номере (room-service).  | 1. Изучение лекционного материала по теме.<br>2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме.                                    | 10 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях |
| <b>Тема 4.</b> Сервис буфета. Сервис бранча.   | 1. Изучение лекционного материала по теме.<br>2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме.                                    | 10 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях |
| <b>Раздел V. Сервис вина</b>   |   |    |                              |  |
| <b>Тема 1.</b> Основные теоретические положения о винах (классификация, правила хранения, подачи). | 1. Изучение основной и дополнительной литературы.<br>2. Поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях. | 10 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Опрос на занятиях                      |
| <b>Тема 2.</b> Сервис красных вин.   | 1. Изучение лекционного материала по теме.<br>2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме.                                    | 6  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях |
| <b>Тема 3.</b> Сервис белых вин.   | 1. Изучение лекционного материала по теме.<br>2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме.                                    | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях |
| <b>Раздел VI. Сервис деликатесов</b>   |   |    |                              |  |
| <b>Тема 1.</b> Сервис улиток.  | 1. Изучение основной и дополнительной литературы.<br>2. Поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях. | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Опрос на занятиях                      |
| <b>Тема 2.</b> Сервис устриц   | 1. Изучение основной и дополнительной литературы.<br>2. Поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях. | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Опрос на занятиях                      |
| <b>Тема 3.</b> Сервис икры.  | 1. Изучение основной и дополнительной литературы.   | 4  | УК-3<br>ПК-4                 | Опрос на занятиях                      |

|  |   |    |                              |  |
|--|---|----|------------------------------|--|
|  | 2. Поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях.  |    | ПК-5<br>ПК-6                 |  |
| <b>Тема 4.</b> Сервис омаров.                        | 1. Изучение основной и дополнительной литературы.<br>2. Поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях. | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Опрос на занятиях                      |
| <b>Тема 5.</b> Сервис раков.                         | 1. Изучение основной и дополнительной литературы.<br>2. Поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях. | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Опрос на занятиях                      |
| <b>РАЗДЕЛ VII. VIP-сервис (работа перед гостями)</b> |   |    |                              |  |
| <b>Тема 1.</b> Разделка свежих фруктов               | 1. Изучение лекционного материала по теме.<br>2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме.                                    | 10 | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях |
| <b>Тема 2.</b> Филетирование рыбы                    | Самостоятельная отработка практических навыков по теме  | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях |
| <b>Тема 3.</b> Транширование птицы                   | Самостоятельная отработка практических навыков по теме  | 4  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях |
| <b>Тема 4.</b> Маринование и дрессинг салатов        | 1. Изучение лекционного материала по теме.<br>2. Самостоятельная отработка практических навыков по теме.                                    | 2  | УК-3<br>ПК-4<br>ПК-5<br>ПК-6 | Выполнение заданий по теме на занятиях |

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – ФОС) по дисциплине «Организация обслуживания и сервис» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. Бураковская, Н.В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для вузов / Н.В. Бураковская, О.В. Лукина, Ю.Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 96 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534557> (дата обращения: 22.04.2025).

2. Николенко, П.Г. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П.Г. Николенко, Е.А. Шамин, Ю.С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 531 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565984> (дата обращения: 22.04.2025).

3. Тимохина, Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 297 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560465> (дата обращения: 22.04.2025).

4. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 300 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560466> (дата обращения: 22.04.2025).

#### **Дополнительные источники (при необходимости)**

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие / Н. Ю. Арбузова. - 3-е изд. испр. - М.: Академия, 2021- 224 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат).

2. Баранов, Б.А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Б.А. Баранов, И.А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 184 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566365> (дата обращения: 22.04.2025).

3. Бражников, М.А. Сервисология: учебник для вузов / М.А. Бражников. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 144 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567258> (дата обращения: 22.04.2025).

### **8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

*Электронные образовательные ресурсы:*

- Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru/>;

- Федеральный портал «Российское образование»: <http://edu.ru/>;

- Библиотека сайта philosophy.ru: <http://www.philosophy.ru/>;

- Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

- eLIBRARY.RU: Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

### **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина «Организация обслуживания и сервис» направлена на формирование у обучающихся систематизированных знаний о профессиональной деятельности в сфере ресторанного сервиса и создание устойчивой мотивации к освоению обучающимися основных принципов работы с потребителями как важнейшей составляющей успешной деятельности организации.

**Структура дисциплины** включает в себя лекционные, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

Для углубленного изучения лекционного материала студентам предложен список основной и дополнительной литературы.

Тематика практических и самостоятельных работ имеет профессионально-ориентированный характер и непосредственную связь рассматриваемых вопросов с ваших профессий.

Практические занятия построены в виде обсуждения проблем дисциплины, решения открытых задач, практических заданий, устных ответов по темам дисциплины, выступления с сообщениями (мультимедийные презентации), докладами. Это развивает навыки работы с аудиторией с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий, повышает культурный уровень и профессиональную компетентность. Для любой формы самостоятельной работы важно развивать навыки освоения научного (учебного) материала, умение изложить результаты своих интеллектуальных усилий и в логически корректной форме представить их.

Формированию общих и профессиональных компетенций студентов способствуют интерактивные методы обучения, наиболее полно отражающие специфику курса, одной из задач которой является моделирование будущей профессиональной деятельности. В изучении курса используются методы модерации, учебного исследования, конкретных ситуаций (case-study), которые позволяют решать конкретные проблемы и задачи, учиться взаимодействовать между собой, быть в активной позиции, осуществлять обратную связь.

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к практическим занятиям, в выполнении предложенных преподавателем индивидуальных заданий для самостоятельной работы, анализе данных периодики, нормативно-правовых документов. Для организации самостоятельной работы предназначен фонд оценочных средств по дисциплине «Организация обслуживания и сервис», в котором содержатся описание заданий, методические рекомендации к их выполнению, списки учебной, справочной и дополнительной литературы, вопросы к экзамену. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

При подготовке к экзамену следует обратить внимание на содержание основных тем дисциплины, определение основных понятий курса.

Для успешного освоения учебного материала и выполнения практических заданий студентам необходимо научиться работать с рекомендуемой литературой, нормативными документами, тестами, осуществлять поиск информации с помощью ресурсов Интернет.

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

### ***Перечень информационных технологий:***

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;  
онлайн платформа для командной работы Miro;  
текстовый и табличный редактор Microsoft Word;  
портал института <http://portal.midis.info>

### ***Перечень программного обеспечения:***

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)  
Mozilla Firefox  
Adobe Reader  
ESET Endpoint Antivirus

Microsoft™ Windows® 10 (DreamSpark Premium Electronic Software Delivery id700549166)

Microsoft™ Office®

Google Chrome

«Балаболка»

NVDA.RU

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

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

«Гарант аэро»

КонсультантПлюс

Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

#### Сведения об электронно-библиотечной системе

| № п/п | Основные сведения об электронно-библиотечной системе   | Краткая характеристика   |
|-------|--|--|
| 1.    | Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет | Образовательная платформа «Юрайт»: <a href="https://urait.ru">https://urait.ru</a> |

#### 11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

| № п/п | Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий | Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения  |
|-------|--|--|
| 1.    | <b>Учебный ресторан № 244</b>  | <i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i><br>Шкаф для стекла<br>Барная стойка<br>Тележка для официантов<br>Шкаф официанта<br>Бельевой шкаф<br>Столы<br>Стулья<br>Посуда сервировочная  |
| 2.    | <b>Библиотека Читальный зал № 122</b>  | <b>Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет № 122</b><br>Автоматизированные рабочие места библиотекарей<br>Автоматизированные рабочие места для читателей<br>Принтер<br>Сканер<br>Стеллажи для книг<br>Кафедра<br>Выставочный стеллаж<br>Каталожный шкаф<br>Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>Стенд информационный</p> <p><b>Условия для лиц с ОВЗ:</b></p> <p>Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ</p> <p>Линза Френеля</p> <p>Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата</p> <p>Клавиатура с нанесением шрифта Брайля</p> <p>Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ</p> <p>Световые маяки на дверях библиотеки</p> <p>Тактильные указатели направления движения</p> <p>Тактильные указатели выхода из помещения</p> <p>Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения</p> <p>Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля</p> <p>Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p> |
|--|--|