

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 26.03.2026 21:18:31  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 4  
к образовательной программе

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.01.02 «Технология и организация питания туристов»**

*(индекс, наименования дисциплины в соответствии с учебным планом)*

43.03.02 Туризм

*(код, наименование направления подготовки)*

очная, заочная

*(формы обучения)*

**Туризм и регионоведение**

*(наименование образовательной программы)*

2025

Санкт-Петербург

### **Автор-составитель**

Морозова М.А., доктор экономических наук, профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

### **Заведующий кафедрой**

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

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «Технология и организация питания туристов» одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса.

Протокол от 26 августа 2025 г. №1.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

### 1.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 «Технология и организация питания туристов» обеспечивает овладение следующих универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций\*:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)**	Код компетенции**	Наименование Компетенции**	Код индикатора достижения компетенции**	Наименование индикатора достижения компетенций**	Образовательный результат**
D/01.6 - Разработка экскурсий	ПКР-1	Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения	ПКР-1.2	Вырабатывает управленческие решения на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя	ПКР-1.2 3-1 <b>Знает</b> методы анализа деятельности предприятия и выявления потребительских предпочтений. ПКР-1.2 У-1 <b>Умеет</b> формировать управленческие решения на основании результатов анализа турфирмы и потребительского спроса.

\* Дисциплина может формировать компетенцию полностью или частично.

\*\* Должно соответствовать Приложению 1 к образовательным программам

## 2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы

### Очная форма обучения

Общий объем дисциплины:

4,00 з.е., 144 ак. час.

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 56 ак. часов на контактную работу с преподавателем, из них 26 ак. часов на лекции и 28 ак. часов на практические занятия, 2 ак. часа на консультацию, и 52 ак. часов на самостоятельную работу обучающихся, 36 ак. часов на контроль.

### Заочная форма обучения

Общий объем дисциплины:

4,00 з.е., 144 ак. часов

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 14 ак. часов на контактную работу с преподавателем, их них 4 ак. часов на лекции и 8 ак. часов на практические занятия 2 ак. часа на консультацию, 121 ак. часов на самостоятельную работу обучающихся, 9 ак. часа на контроль.

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.02 «Технология и организация питания туристов» входит в вариативную часть (часть, формируемая участниками образовательных отношений) относится к дисциплинам по выбору (ДВ) Блок 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы.

Целью освоения учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 «Технология и организация питания туристов» – формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия. Профессиональные задачи: – изучение государственного регулирования деятельности предприятий общественного питания на территории РФ; – изучение принципов деления предприятий общественного питания на различные типы и классы; – изучение организационно-производственных и управленческих структур предприятий питания различных типов; – изучение форм и методов организации услуг питания на предприятиях различных типов; – изучение маркетинговых методов продвижения услуг питания.

Для освоения указанной дисциплины обучающиеся должны обладать теоретической подготовкой и практическими навыками по курсам «Иностранный язык», «Организация туристской деятельности». Изучение дисциплины формирует необходимые теоретические знания и практические навыки для таких дисциплин, как «Туроператорская и турагентская деятельность», «Организация туристской деятельности» и др., а также производственная практика, организационно-управленческая практика, проектно-технологическая практика, преддипломная практика и государственная итоговая аттестация.

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

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

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

Дисциплина читается на 3 курсе 6 семестре по очной и заочной форме обучения. Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – экзамен.

### 3. Содержание и структура дисциплины

#### 3.1. Структура дисциплины

Очная

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕ ГО	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий								Самостоятельная работа				
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)		СРкр	СРэк	СР		
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк					К о н т р о л ь
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1	Система услуг питания, ее место в структуре туристского продукта	26	6	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	13	Доклад
Тема 2	Формы организации питания в	26	6	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	13	Доклад

	туристских и гостиничных комплексах различных типов и классов.													
Тема 3	Основные принципы составления рационов питания туристов	27	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	13	Групповое задание
Тема 4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	27	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	13	Групповое задание
Промежуточная аттестация		36								2				Экзамен
<b>Итого</b>		<b>144</b>	<b>26</b>	0	0	<b>28</b>	0	0	0	0	0	0	<b>52</b>	

*Заочная*

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕ ГО	Объем дисциплины, ак.час										Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий							Самостоятельная работа				
			Период теоретического обучения					Период промежуточной аттестации (сессия)		СРкр	СРэк	СР		
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	К о					

			типа		типа										н т р о л ь				
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ													
Тема 1	Система услуг питания, ее место в структуре туристского продукта	33	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	Доклад
Тема 2	Формы организации питания в туристских и гостиничных комплексах различных типов и классов.	33	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	Доклад
Тема 3	Основные принципы составления рационов питания туристов	33	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	Групповое задание
Тема 4	Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания	34	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31	Групповое задание
Промежуточная аттестация		9									2								Экзамен
<b>Итого</b>		144	4	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	121	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

*Используемые сокращения:*

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

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

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

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

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям

## **3.2. Содержание дисциплины**

### **Тема 1. Система услуг питания, ее место в структуре туристского продукта**

Место услуг питания в структуре туристского продукта. Соотношение услуги размещения и услуги питания в системе предоставления туристских услуг. Типы предприятий питания в туризме. Различные подходы к организации питания в гостиничном комплексе: предприятия питания в составе гостиничного комплекса, аренда предприятий питания и т.д

### **Тема 2. Формы организации питания в туристских и гостиничных комплексах различных типов и классов.**

Планы питания в туризме. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиничного комплекса. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий.

### **Тема 3. Основные принципы составления рационов питания туристов**

Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма. Режим питания. Основные подходы к формированию рационов питания. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся. Учет возрастных особенностей, современных школ питания.

### **Тема 4. Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания**

Виды услуг питания в гостиничных комплексах: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.

#### 4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В.ДВ.01.02 «Технология и организация питания туристов» входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

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

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

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

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

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

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

#### 4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

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

<p>правильных ответов из нескольких вариантов предложенных</p>		<p>правильных ответов из предложенных вариантов.  2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.  3. Выбрать несколько правильных ответов.  4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).</p>	<p>позициями другого)</p>
<p>Задание закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>Прочитайте текст и установите последовательность</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.  2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.  3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.  4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БАА или 135).</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр</p>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.  2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.  3. Выбрать один верный ответ.  4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.  5. Записать аргументы,</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа</p>

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

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

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

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

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

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

*Д- доклад; ГЗ – групповое задание*

**Тема 1. Система услуг питания, ее место в структуре туристского продукта**

*Темы для подготовки докладов*

1. Историческое развитие системы услуг питания в туризме.
2. Роль гастрономического туризма в формировании туристского продукта.
3. Влияние местной кухни на привлекательность туристских направлений.
4. Сравнительный анализ систем питания в разных странах.
5. Тренды и инновации в сфере услуг питания для туристов.

**Тема 2. Формы организации питания в туристских и гостиничных комплексах различных типов и классов.**

*Темы для подготовки докладов*

1. Сравнение системы "всё включено" и à la carte в гостиницах.
2. Особенности питания в отелях эконом-класса против люксовых комплексов.
3. Кулинарные концепции в отелях: от фастфуда до высокой кухни.
4. Групповое и индивидуальное питание: преимущества и недостатки.
5. Роль местных продуктов в организации питания в гостиницах.

### **Тема 3. Основные принципы составления рационов питания туристов**

#### *Групповые задания*

1. Разработка примерного меню для туристической группы с учетом различных диетических потребностей (вегетарианцы, аллергии и т.д.).
2. Создание схемы рациона питания для длительного путешествия с учетом калорийности и сбалансированности.

### **Тема 4. Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания**

#### *Групповые задания*

1. Исследование и презентация различных методов обслуживания в ресторанах при гостиницах (например, шведский стол, обслуживание официантами).
2. Разработка нового формата услуги питания для гостиничного комплекса, который учитывает современные тренды (например, доставка еды в номер через мобильное приложение).

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

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

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

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

Итого:	x	0,6	60
--------	---	-----	----

Формула расчета результата контрольной точки:  
 Результат контрольной точки = Количество баллов за работу в рамках КТ X  
 Коэффициент веса контрольной точки.

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

##### **КТ-1.**

Тема 1, Тема 2

Доклад

##### **КТ-2**

Тема 3, Тема 4

Групповое задание

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

##### **Критерии оценивания Доклада**

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

Итого максимально:	100	
--------------------	-----	--

### Критерии оценивания Группового задания

Содержание выступления:	0-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Глубина анализа темы.</li> <li>- Ясность и логичность представления идей.</li> <li>- Примеры и аргументы, подтверждающие основные положения.</li> </ul>
Уровень подготовки:	0-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность выводов.</li> <li>- Знание материала и способность отвечать на вопросы.</li> <li>- Использование дополнительных источников и литературы.</li> </ul>
Командная работа	0-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Согласованность и взаимодействие между участниками команды.</li> <li>- Равномерное распределение ролей и задач в группе.</li> <li>- Поддержка и вовлеченность всех участников в обсуждение.</li> </ul>
Степень вовлеченности в дискуссию	0-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Активность в задавании вопросов и комментировании.</li> <li>- Умение аргументированно выражать свою точку зрения.</li> <li>- Открытость к мнению других участников и готовность к диалогу.</li> </ul>
Формат и презентация	0-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Качество визуальных материалов (если используются).</li> <li>- Четкость и выразительность речи.</li> <li>- Соблюдение отведенного времени на выступление.</li> </ul>
Итого максимально:	100	

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

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

*Вопросы для проведения экзамена*

*Изложите теоретические основы по данной теме и обоснуйте (аргументируйте и продемонстрируйте) свое отношение к данной теме (на конкретном примере):*

1. Место услуг питания в структуре туристского продукта.
2. Формы организации питания в туристских и гостиничных комплексах различных типов и классов.
3. Виды, характеристика и назначение производственных и торговых помещений предприятий питания.
4. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания в гостинице.
5. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню.
6. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
7. Виды услуг питания в туристских комплексах: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ);
9. Виды услуг питания в туристских комплексах: одноразовое питание (завтрак) – (ВВ)
10. Виды услуг питания в туристских комплексах: все включено в стоимость – All inclusive т.д.
11. Формы и методы обслуживания. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот»
12. Формы и методы обслуживания. шведский стол, буфетное обслуживание, их характеристика.
13. Виды завтраков: континентальный, расширенный, английский, американский, завтрак с шампанским, поздний завтрак.
14. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей: австрийский первый и второй, испанский и португальский ранний и поздний, немецкий первый и второй, французский первый и второй, швейцарский первый и второй, итальянский, голландский, скандинавский.
15. Методы обслуживания потребителей, их характеристика.
16. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.
17. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы
18. Структура и организация работы банкетной службы в гостинице.
19. Учет национальных особенностей при организации питания групп иностранных туристов (на примере конкретной национальной кухни).
20. Организация самообслуживания в предприятиях питания.
21. Современные формы самообслуживания, их применение в туризме.

22. Особенности организации рационального питания в санаторно-курортных комплексах.

23. Национальные особенности и традиции питания разных народов. Приведите пример меню бизнес-ланча с учетом особенностей национального питания.

24. Организация диетического и детского питания в санаторно-курортных комплексах.

25. Традиции питания и пищевые религиозные обряды. Приведите меню бизнес-ланча с учетом религиозных особенностей в питании.

26. Организация работы службы обслуживания питанием в номерах

27. Организация работы банкетной службы в гостинице.

28. Банкетное меню: характеристика, виды и роль в деятельности предприятий питания

29. Организация досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.

30. Организация работы кейтеринговой службы в гостинице.

## 6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

<b>ТИП ЗАДАНИЯ</b>	<b>СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ</b>	<b>ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ</b>
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например: 1-а; 2-б; 3-а)	1. Какой из следующих методов приготовления пищи считается наиболее здоровым? - А) Жарка - В) Запекание - С) Варка - D) Копчение  2. Какой из перечисленных продуктов является источником белка? - А) Хлеб - В) Молоко - С) Фрукты - D) Овощи  3. Какой тип питания рекомендуется для туристов в походных условиях? - А) Вегетарианский - В) Сбалансированный - С) Высококалорийный - D) Диетический  4. Какой из следующих напитков считается

		<p>наиболее подходящим для гидратации во время физической активности?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- А) Кофе</li> <li>- В) Сладкие газированные напитки</li> <li>- С) Вода</li> <li>- D) Алкогольные напитки</li> </ul>
<p>Задание закрытого типа на установление соответствия</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.</p> <p>2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д.</p> <p>3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.</p> <p>4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например: 1c;2a;3g;4d;5f;6b;7e)</p>	<p>1. Установите соответствие между продуктами и их категориями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1) Рыба</li> <li>- 2) Яблоко</li> <li>- 3) Курица</li> <li>- 4) Картофель</li> <li>- А) Овощ</li> <li>- В) Фрукты</li> <li>- С) Мясо</li> <li>- D) Белок</li> </ul> <p>2. Установите соответствие между методами приготовления и их описанием:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1) Варка</li> <li>- 2) Жарка</li> <li>- 3) Запекание</li> <li>- 4) Тушение</li> <li>- А) Приготовление с добавлением воды</li> <li>- В) Приготовление на открытом огне</li> <li>- С) Приготовление в духовке</li> <li>- D) Приготовление под крышкой</li> </ul>
<p>Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Выбрать несколько правильных ответов.</p> <p>4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, <b>1; 3; 4; 5</b> и <b>A; C; D</b>)</p>	<p>1. Какие из перечисленных продуктов являются источниками углеводов? (Выберите все подходящие)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- А) Рис</li> <li>- В) Мясо</li> <li>- С) Пшеница</li> <li>- D) Бананы</li> </ul> <p>2. Какие из следующих методов хранения продуктов являются правильными? (Выберите все подходящие)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- А) Замораживание</li> <li>- В) Сушка</li> <li>- С) Хранение при комнатной температуре</li> <li>- D) Консервирование</li> </ul>
<p>Задание</p>	<p>1. Внимательно</p>	<p>1. Установите последовательность этапов</p>

<p>закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.  2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.  3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.  4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности: например, <b>F; N; K; I; E; B</b></p>	<p>приготовления салата:  - 1) Нарезка овощей  - 2) Подготовка ингредиентов  - 3) Заправка салата  - 4) Сервировка на стол</p> <p>2. Установите последовательность действий при организации питания в походе:  - 1) Составление меню  - 2) Закупка продуктов  - 3) Приготовление пищи  - 4) Уборка после еды</p>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.  2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.  3. Выбрать один верный ответ.  4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.  5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа: например, 1 – 3; 2 – B</p>	<p>1. Какой из этих методов является наиболее эффективным для сохранения витаминов в продуктах? Обоснуйте свой выбор.  - A) Варка  - B) Запекание  - C) Паровая обработка  - D) Жарка</p> <p>2. Какой из этих видов питания лучше всего подходит для туристов? Обоснуйте свой выбор.  - A) Вегетарианский  - B) Сбалансированный  - C) Высококалорийный  - D) Безуглеводный</p>
<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.  2. Продумать логику и полноту ответа.  3. Записать ответ,</p>	<p>1. Опишите, как правильно организовать питание для туристов в условиях дальнего похода. Укажите ключевые аспекты и рекомендации.  2. Какие факторы необходимо учитывать при планировании меню для группы туристов? Приведите примеры.</p>

	используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	3. Объясните, как выбрать продукты для туристического похода, чтобы обеспечить сбалансированное питание.  4. Рассмотрите влияние климатических условий на выбор продуктов питания для туристов. Как это влияет на их здоровье и самочувствие?
--	---	---

### 6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС

*Критерии и балльная шкала определяются преподавателем*

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ В БАЛЛАХ
<p><i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок</i></p>	40
<p><i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i></p>	20-30
<p><i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i></p>	10-20
<p><i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение</i></p>	0-10

<i>практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	
--	--

## **7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)**

Подготовка к лекциям.

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

Самостоятельная работа на лекции.

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

кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

#### Подготовка к практическим занятиям.

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

#### Структура практического занятия:

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

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.
2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.
3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.
4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.
5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность — до 15 минут. Вторая часть — выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность — 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического

занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность — 5 минут.

Работа с литературными источниками.

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

## **8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

### **8.1. Основная литература.**

1. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1514129>
2. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - ISBN 978-5-9776-0199-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/933888>
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666>
4. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: учебное пособие / Н.В. Щеникова. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 296 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102319-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1046025>

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии : Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

- [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706.html>
2. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 178 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904.html>
  3. Кустова И.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Кустова И.А.— Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015.— 122 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/90668.html>
  4. Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016.— 128 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64407.html>
  5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878.html>
  6. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>
  7. Плотникова Т.В. Организация детского питания [Электронный ресурс]/ Плотникова Т.В.— Электрон. текстовые данные.— Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58973.html>
  8. Рождественская Л.Н. Организация исследований в индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Рождественская Л.Н., Бычкова Е.С., Мацейчик И.В.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018.— 78 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/91632.html>
  9. Романова Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016.— 96 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62516.html>
  10. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Дудник Т.Л., Сивченко С.В.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html>

1. .

### **8.3. Нормативные правовые документы.**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1 и 2.- М.: ИНФРА-М: 2009. – 512 с.
2. О защите прав потребителей: федер. закон Рос. Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1: принят Гос. Думой Федер. Собр. Рос. Федерации 7 февр. 1992г. // Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской

- Федерации. – 1992. – № 15, ст. 766; Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. – № 3. СПС Гарант.
3. Правила продажи отдельных видов товаров от 19 января 1998 г. № 55 (в посл.ред. Постановлений Правительства РФ)
  4. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением
  5. Правительства РФ от 15.08.97 №1036.
  6. ГОСТ Р 50646-94 "Услуги населению. Термины и определения" – М.: Госстандарт России, 1995.-13 с.
  7. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
  8. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
  9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования»
  10. ГОСТ Р 52113-2003. Услуги населению. Номенклатура показателей качества. – М.: Госстандарт России, 2003.- 15с.
  11. Примерные нормы оснащения общедоступных предприятий общественного питания. М.: Всероссийский институт питания,1995.
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

#### **8.4. Интернет-ресурсы**

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

#### **Русскоязычные ресурсы.**

##### ***Электронно-библиотечные системы (ЭБС):***

1. Электронная библиотечная система iBooks.ru. Учебники и учебные пособия для университетов России. <https://ibooks.ru/>
2. Электронная библиотечная система «Лань». Коллекции книг ведущих издательств учебной и научной литературы, а также издания российских вузов по основным отраслям знаний. <https://e.lanbook.com>
3. Электронная библиотечная система «IPR Smart» - более 10 000 учебников, учебных пособий, монографий и научных изданий по всем отраслям знаний. <https://iprbooks.ru>
4. Электронная библиотечная система «Юрайт» - полные тексты учебников по праву, экономике, общественным наукам, иностранным языкам. <https://urait.ru>
5. Электронная библиотечная система «Znanium» - полные тексты учебников по юриспруденции, экономике, естественным и общественным наукам. Ядро фонда – литература холдинга ИНФРА-М. <https://znanium.com>
6. Электронная библиотечная система «Book.ru» - полные тексты учебников по юриспруденции, психологии, педагогике, экономике, информационным технологиям, естественным и общественным наукам. <https://www.book.ru>

### ***Периодические издания:***

- Научно-практические статьи Электронной библиотеки «Grebennikon» Издательского дома «Библиотека Гребенникова»
- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам компании «Ивис»
- Научная электронная библиотека eLibrary.ru - Крупнейшая база данных российской периодики с наукометрическими инструментами и базой для анализа научной деятельности (РИНЦ).

### **Англоязычные ресурсы**

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

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

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

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

Задействованы Интернет-сервисы и электронные ресурсы (поисковые системы, электронная почта, профессиональные тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии,

справочники, библиотеки, электронные учебные и учебно-методические материалы).

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

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