

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Н.И. ЛОБАЧЕВСКОГО»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

УТВЕРЖДЕНО
решением Ученого совета ННГУ
протокол от
«16» июня 2021 г. № 8

Рабочая программа дисциплины
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направление подготовки / специальность
43.03.03 "Гостиничное дело"

Направленность образовательной программы
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Квалификация (степень)
Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

Нижний Новгород
2021 год

Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация обслуживания в индустрии питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» (Б1.В.ДВ.01.02) ООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий» (квалификации «Бакалавр»).

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции* (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине**	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, эффективно взаимодействует с другими членами команды, участвуя в обмене информацией, знаниями, опытом, и презентации результатов работы	Уметь: применять принципы социального взаимодействия Знать: методы социального взаимодействия Владеть: практическими навыками социального взаимодействия	Контрольная работа Тест Практическое задание
	УК-3.2. Соблюдает этические нормы в межличностном профессиональном общении	Уметь: соблюдать этические принципы в процессе обслуживания Знать: этические принципы сферы обслуживания Владеть: навыками делового общения	Контрольная работа Тест Практическое задание
ПРК-4. Способен применить современные технологии для организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы	ПРК-4.1. Осуществляет проведение мероприятий по организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания	Уметь: собирать и анализировать актуальную информацию об инновациях в сфере гостеприимства и новых формах организации обслуживания Знать: основные организационные,	Контрольная работа Тест

общественного питания		технологические и управленческие процессы в индустрии общественного питания Владеть: навыками выбирать и применять эффективные методы, технологии и формы обслуживания, соответствующие запросам потребителей	Практическое задание
	ПКР-4.2. Использует нормативно-правовые документы и стандарты при организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания	Уметь: организовывать работу по обслуживанию гостей в соответствии со стандартами обслуживания Знать: нормативную базу и стандарты организации обслуживания в индустрии общественного питания Владеть: навыками применения стандартов обслуживания в индустрии общественного питания	Контрольная работа Тест Практическое задание

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		2 ЗЕТ
Часов по учебному плану	72		72
в том числе			
аудиторные занятия (контактная работа):			
- занятия лекционного типа	16		4
- занятия семинарского типа	16		4
- КСР	1		1
самостоятельная работа	39		28
Промежуточная аттестация – зачет			

2. Содержание дисциплины

		в том числе
--	--	-------------

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины	Всего (часы)			Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы									Самостоятельная работа обучающегося, часы				
				из них													
	Очная	Очно-заочная	Заочная	Занятия лекционного типа			Занятия семинарского типа			Занятия лабораторного типа			Всего				
Очная				Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная
Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания			92		1	2						4		1	4		8
Тема 2. Организация снабжения, складского хозяйства предприятия общественного питания	10		92		1	2						4		21	6		8
Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация	10		92		1	2						4		1	6		8
Тема 4. Основы организации труда на предприятиях общественного питания		8	2		1	2			1			4		1	4		7
Тема 5. Организация производства на предприятиях общественного питания			82			2		1				4		1	4		7
Тема 6. Общая характеристика процесса обслуживания на предприятиях общественного питания			82			2		1				4		1	4		7

Тема 79 Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах		8	2		2	1			4	1	5	7
Тема 88 Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов		8	2		2				4	1	4	7
В т.ч. текущий контроль		1										
Промежуточная аттестация - зачет		4										
Итого	7 2	7 2	1 6	4	1 6	4			3 2	8	3 9	5 9

Практические занятия (семинарские занятия) организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает решение прикладных задач по профилю профессиональной деятельности и направленности образовательной программы.

На проведение практических занятий (семинарских занятий) в форме практической подготовки отводится 16 часов (очная форма) и 4 часа (заочная форма).

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем ОП: обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания;
- компетенции ПКР-4 - Способен применить современные технологии для организации гостиничной деятельности и деятельности и организаций сферы общественного питания.

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Преподавание учебной дисциплины «Организация обслуживания в индустрии питания» строится на сочетании лекций, занятий практического типа и различных форм самостоятельной работы студентов.

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:

- изучение теоретического материала дисциплины на лекции с использованием компьютерных технологий;
- самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием Internet-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной и научной литературы;
- закрепление теоретического материала при проведении практических занятий с использованием учебного и научного оборудования, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.

Самостоятельная работа студентов включает:

1. Изучение учебной литературы по курсу.
2. Подготовку докладов и презентаций к практическим занятиям, выполнение творческих заданий и др.
3. Изучение источников управленческой информации.
4. Работу с ресурсами Интернет.
5. Решение практических ситуаций (кейсов).
6. Изучение практических материалов деятельности конкретных предприятий.
8. Подготовку к тестированию по темам и в целом курсу.
9. Подготовку к зачету по курсу.

Для углубленной проработки материала тем студентам предлагаются задания для самостоятельной работы (индивидуальной или групповой), по результатам которой ими готовится презентация и отчет.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведены в п. 5.2.

5. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), включающий:

5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	Шкала оценивания сформированности компетенций						
	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	Не зачтено		зачтено				
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько незначительных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки.
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить	При решении стандартных задач не продемонстрированы	Продemonстрированы основные умения. Решены	Продemonстрированы все основные умения. Решены все	Продemonстрированы все основные умения. Решены все	Продemonстрированы все основные умения, решены все	Продemonстрированы все основные умения. Решены все

	наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	основные умения. Имели место грубые ошибки.	типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме.	основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	основные задачи . Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	основные задачи с отдельными несущественным недочетами, выполнены все задания в полном объеме.	основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие владения материалом. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов.	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.	Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценки при промежуточной аттестации

Оценка		Уровень подготовки
зачтено	Превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно»
	Отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
	Очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
	Хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
	Удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не зачтено	Неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»
	Плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

2.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения.

5.2.1 Контрольные вопросы

Вопрос	Код формируемой компетенции
1. Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания.	УК-3, ПКР-4
2. Характеристика ресторанов как типов предприятий общественного питания.	УК-3, ПКР-4
3. Характеристика столовых как типов предприятия общественного питания.	УК-3, ПКР-4
4. Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания.	УК-3, ПКР-4
5. Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания.	УК-3, ПКР-4
6. Характеристика баров как типов предприятий общественного питания.	УК-3, ПКР-4
7. Организация снабжения предприятий общественного питания.	УК-3, ПКР-4
8. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню.	УК-3, ПКР-4
9. Состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания.	УК-3, ПКР-4
10. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях общественного питания.	УК-3, ПКР-4
11. Факторы, влияющие на культуру обслуживания.	УК-3, ПКР-4
12. Новые методы и формы обслуживания.	УК-3, ПКР-4
13. Сущность рекламы, ее задачи. Виды рекламы в общественном питании.	УК-3, ПКР-4
14. Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади.	УК-3, ПКР-4
15. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию. Предварительная сервировка столов.	УК-3, ПКР-4
16. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок.	УК-3, ПКР-4
17. Последовательность и правила подачи вторых блюд.	УК-3, ПКР-4
18. Последовательность и правила подачи вторых блюд.	УК-3, ПКР-4
19. Последовательность и правила подачи, горячих и холодных сладких блюд, фруктов, кондитерских изделий.	УК-3, ПКР-4
20. Правила и техника подачи горячих и холодных напитков, винно-водочных изделий.	УК-3, ПКР-4
21. Назначение и виды банкетов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания.	УК-3, ПКР-4
22. Обслуживание участников съездов, форумов, олимпиад, фестивалей, концертов. Обслуживание проживающих в гостиницах.	УК-3, ПКР-4

5.2.2. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенций УК-3, ПКР-4

1. Услуги по организации досуга включают:
 1. Услугу питания
 2. Услугу изготовления кулинарной продукции
 3. Организацию музыкального обслуживания
 4. Организацию проведения концертов
 5. Предоставление газет, журналов

6. Организацию танцевальной программы
2. Методы обслуживания:
 1. Самообслуживание
 2. Обслуживание официантами
 3. Обслуживание барменами
 4. Через автоматы
 5. Кассиром
 6. Столы саморасчета
3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания
 1. Саморасчет
 2. Предварительный расчет
 3. Непосредственный расчет
 4. Последующий расчет
 5. Оплата после приема пищи
 6. Через официанта
4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:
 1. Меню дежурных блюд
 2. Комплексное меню
 3. Меню заказных блюд
 4. Банкетное меню
 5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
 6. Меню дневного рациона питания
5. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:
 1. Французский
 2. Русский
 3. Немецкий
 4. Американский
 5. Английский
 6. Все вышеперечисленные
6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:
 1. официант на 2-4 человека
 2. официант на 4-6 человек
 3. официант на 6-8 человек
 4. официант на 8-10 человек
 5. официант на 10-12 человек
 6. официант на 12-14 человек
7. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:
 1. официант на 2-4 человека
 2. официант на 4-6 человек
 3. официант на 6-8 человек
 4. официант на 8-10 человек
 5. официант на 10-12 человек
 6. официант на 12-14 человек
7. Банкеты, для которых не накрывают столы:
 1. Дипломатический прием
 2. Банкет-чай

3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов
8. Банкеты, которые проводят «стоя»:
 1. Дипломатический прием
 2. Банкет-чай
 3. Кофе-брейк
 4. Банкет-фуршет
 5. Банкет-коктейль
 6. Банкет с частичным обслуживанием официантов
9. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах
 1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
 2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
 3. Наличие постоянного контингента посетителей
 4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
 5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
 6. Особый режим работы
10. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:
 1. Вид гостиничного предприятия
 2. Класс гостиничного предприятия
 3. Месторасположение
 4. Возраст и пол проживающих
 5. Национальные особенности
 6. Все вышеперечисленное

5.2.3. Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенций УК-3, ПКР-4

Задание 1. Пользуясь Интернет-источниками или основываясь на собственном опыте посещения реальных предприятий общественного питания любой формы собственности и принадлежности, подобрать два примера предприятий питания, выделяющихся своей уникальностью или «изюминкой». Это может быть наружное или внутреннее оформление предприятия, униформа персонала или «сверхвнимательное» обслуживание, «удивительные» услуги, «неповторимое» меню и т.д. Оформить материал работы в виде сообщения с примерной темой «Уникальные предприятия общественного питания». На примере этих двух предприятий питания показать особенности их деятельности и отличительные черты.

Задание 2. Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного количества блюд и напитков для этого банкета на одного человека (три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе) и подобрать безалкогольные и алкогольные напитки к закускам и блюдам по разработанному меню.

Задание 3. В кафе «Атриум» поступил заказ от «ПВС-банка» на организацию банкет-коктейль на 100 человек:

- охарактеризуйте данный тип предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;

- перечислите возможный объем услуг на данном предприятии согласно ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;

- предложите варианты меню для данного мероприятия с акцентом на ассортимент закусок.

5.2.4. Темы курсовых работ, эссе, рефератов

Темы докладов

1. Характеристика основных видов меню в предприятиях общественного питания.
2. Основные правила расположения блюд и закусок в меню.
3. Особенности составления меню для кафе.
4. Особенности составления меню для ресторанов.
5. Особенности составления меню комплексных обедов (завтраков, ужинов).
6. Особенности составления меню детского питания.
7. Характеристика основных видов банкетов.
8. Банкет-прием с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами.
9. Банкет-чай.
10. Банкет-фуршет.
11. Банкет-коктейль.
12. Банкет коктейль-фуршет.
13. Банкет вне ресторана (кейтеринг).
14. Назначение банкетов.
15. Правила организации банкетов.
16. Виды сервировки столов.
17. Правила подачи блюд и напитков.
18. Современные виды услуг и обслуживания.
19. Особенности питания и обслуживания туристов из Австрии.
20. Особенности питания и обслуживания туристов из Германии.
21. Особенности питания и обслуживания туристов из Швейцарии.
22. Особенности питания и обслуживания туристов из Италии.
23. Особенности питания и обслуживания туристов из Франции.
24. Особенности питания и обслуживания туристов из Испании.
25. Особенности питания и обслуживания туристов из Великобритании.
26. Особенности питания и обслуживания туристов из США.
27. Особенности питания и обслуживания туристов из Швеции.
28. Особенности питания и обслуживания туристов из Дании.
29. Особенности питания и обслуживания туристов из Японии.
30. Особенности питания и обслуживания туристов из Китая.
31. Особенности питания и обслуживания туристов из Израиля.
32. Особенности питания и обслуживания туристов из арабских стран.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>
2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/457045>

3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/389895>

б) дополнительная литература:

1. 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, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/451744>

2. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/457044>

3. Жабина, С. Б. Маркетинг в организациях общественного питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05791-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/454443>

4. Журнал «Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса» // Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26671>

5. Журнал «Научный вестник МГИИТ» Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича (ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича) (Москва) // Режим доступа: <https://elibrary.ru/contents.asp?titleid=31911>

6. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины)

1. <http://banauka.ru/3912.html> - Электронная онлайн библиотека. Классификация научных исследований.

2. http://www.research-alliance.org/pages/lean/lean_home.htm - Systems Building Research Alliance (SBRA).

3. <http://www.sae.org/> - Интернет-портал, посвященный инжинирингу.

4. <http://приоритет.рф/> - сайт компании «Приоритет».

5. MSWindows 7

6. MicrosoftOffice 2007 Профессиональный

7. KasperskyEndpointSecurity 10 forWindows

8. Консультант Плюс

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

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

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

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО ННГУ с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий».

Автор:

к.ф.н., доцент кафедры
сервиса и туризма

Л.Г. Богатырева

Рецензент:

Директор АНО «Эксперт-НН
Торгово-промышленной палаты
Нижегородской области,
руководитель Центра по классификации
средств размещения

Н.А. Барина

Заведующий кафедрой
сервиса и туризма
д.э.н., профессор

М.В. Ефремова

Программа одобрена на заседании методической комиссии
института экономики и предпринимательства
от «15» марта 2021 года, протокол № 3