

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сочинский государственный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки бакалавра Гостиничная деятельность

Форма обучения очная

Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год набора — 2019 г.

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	КРЗ	Форма проме- жуточного кон- троля (экз./зачет)
ОФО								
8	72/2	10	20	-	42	-	-	Зачет
Итого:	72/2	10	20	-	42	-	-	Зачет

Сочи 2019г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ (приказ от 08.06.2017 N 515) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

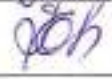
Рабочую программу составили:
Григорян Ц.А., доцент, к.э.н.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА
на заседании кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса

Протокол № 1 от «29» 08 2019г.

Заведующая кафедрой  д.э.н., доцент Корягина Е.В.

Руководитель ОПОП  к.э.н., доцент Корягина Е.В.

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления
43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 1 от 29 08 2019г.

Председатель УМСН  Корягина Е.В.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и методического
обеспечения

 Масляченко В.В.

РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 31.08.2020г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

5.3 Особенности преподавания дисциплины

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой

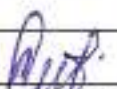

подпись

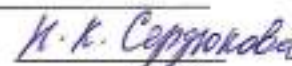

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 30.08.2021г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

без изменений

Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__»__20__г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «11» июля 2022 г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-2 считать ПК-2;

ПКУВ-4 считать ПК-4;

Заведующий кафедрой


подпись

Сердюкова Н.К.
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2023/2024 учебный год,
протокол № 10 заседания кафедры от «30» мая 2023 г.

Изменений нет.

Заведующий кафедрой


подпись

Сердюкова Н.К.
ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №____
заседания кафедры от «__» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и/или
изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №____
заседания кафедры от «__» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и/или
изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1 Тематический план дисциплины	8
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	15
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	17
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины	16
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	16
5.3 Особенности преподавания дисциплины	19
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	19
5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.	20
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цели освоения дисциплины – подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с формированием общих теоретических знаний в области индустрии гостеприимства, развлечений, о деталях и тонкостях будущей профессии бакалавров, систематизация сведений об аксессуарном сервисе и его роли в предприятиях индустрии гостеприимства.

1.2 Задачи изучения дисциплины:

1. расширение профессиональных знаний студентов в области изучаемой дисциплины;
2. привитие навыков работы и практических инструментов работника гостиничного сервиса;
3. выработка позитивного отношения к сервису;
4. воспитание эстетических взглядов, нравственно-эстетической отзывчивости и корректности;
5. овладение технологическими навыками организации процесса гостиничного обслуживания;
6. развитие образного мышления.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП НАПРАВЛЕНИЯ

Учебная дисциплина «Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность».

Освоение дисциплины происходит в восьмом семестре.

Компетенции, формируемые у студентов при изучении учебной дисциплины, востребованы при изучении таких дисциплин учебного плана как: «Маркетинг гостиничных услуг», «Технология и организация СПА и Бизнес услуг в гостиничных комплексах», «Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма».

В таблице 1 приведены межпредметные связи дисциплины.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
(ПКУВ)Профессиональные компетенции рекомендованные ВУЗом			
	ПКУВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и учетом запросов потребите-	Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Организация питания в гостиничных комплексах Организация гостиничного дела	Нет, так как дисциплина заканчивает формирование компетенции

	лей	Технологии гостиничной деятельности Основы международного протокола Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Реклама и PR в индустрии гостеприимства Имиджелогия Организация барного дела Организация ресторанного дела	
	ПКУВ-4 Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Реклама и PR в индустрии гостеприимства Имиджелогия Маркетинг гостиничных услуг Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения	Нет, так как дисциплина завершает формирование компетенции

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины представлены в виде таблицы 2.
Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Профессиональные компетенции установленные ВУЗом (ПКУВ)			
	ПКУВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-	ПКУВ-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и ответственности системе	3-ПКУВ-2.1. – нормативно-правовые акты и систему классификации гостиниц и других средств размещения У-ПКУВ-2.1. – организовать процесс гостиничного обслуж-

	правовых актов и учетом запросов потребителей	классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	живания на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений Н-ПКУВ-2.1 – навыками организации гостиничного обслуживания
		ПКУВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	З-ПКУВ-2.2. – процедуры формирования внутренних регламентов и стандартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса У-ПКУВ-2.2. – использовать и оценивать процедуры формирования внутренних регламентов и стандартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса Н-ПКУВ-2.2– навыками разработки стандартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса
		ПКУВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	З-ПКУВ-2.3. – процедуры контроля требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей У-ПКУВ-2.3. – организовать контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов Н-ПКУВ-2.3 – навыками обеспечения функционирования системы внутреннего контроля в процессе обслуживания потребителей
	ПКУВ-4 Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	ПКУВ-4.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства	З-ПКУВ-4.1— методики технологии и приемы обучения используемые в образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность У-ПКУВ-4.1. — анализировать результаты используемых методик, технологий и приемов обучения в образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность

			Н-ПКУВ-4.1 - навыками применения методик, технологий, приемов обучения в образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность
		ПКУВ-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	З-ПКУВ-4.2. - способы разработки и реализации методик, технологий и приемов обучения в образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность. У-ПКУВ-4.2. - разрабатывать методики, технологии и приемы обучения для образовательных организаций, осуществляющих образовательную деятельность. Н-ПКУВ-4.2 - способами разработки и реализации методик, технологий и приемов обучения в образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность.
		ПКУВ-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	З-ПКУВ-4.3. - методические особенности применения технологии педагогического контроля результатов обучения и воспитания , основные термины и понятия физической культуры и спорта; У-ПКУВ-4.3. - выявлять оптимальные технологии педагогического контроля результатов обучения и воспитания , вносить коррективы в организацию образовательной деятельности Н-ПКУВ-4.3 -навыками применения методик, технологий, приемов обучения для выявления и решения проблем.

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства» составляет: 2 зачетных единицы, 72 часа (7 семестр). Распределение часов согласно УП направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»:

раз-	Наименование Темы дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы (ОФО)
------	---------------------------------	---

		Всего (ОФО)	Лекции (ОФО)	Практические занятия(ОФО)	СРС(ОФО)	Контроль
1.	Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса. Межпредметные связи.	9	2		5	
2.	Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер предприятия индустрии гостеприимства.	9	2		5	
3.	Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования.	9	2		5	
4.	Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг.	9	2		5	
5.	Аксессуаринг ресторанов национальной кухни.	9	2	5	5	
6.	Кейтеринг. Аксессуарное обеспечение кейтеринга.	9		5	5	
7.	Организация работы банкетной службы	9		5	6	
8.	Современные тенденции аксессуарного сервиса	9		5	6	
	Зачет					
ИТОГО		72	10	20	42	

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Раздел дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые Знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса. Межпредметные связи.	2	Структура курса. Взаимосвязь профессиональной деятельности и аксессуарного сервиса. История моды. Тематика и стили ресторанов. Сущность понятий аксессуаров, их роль и место в сфере услуг. Классификация аксессуаров. Ошибки использования аксессуаров.	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 3-ПКУВ-4.1 3-ПКУВ-4.2 3-ПКУВ-4.3	1,4
2.	Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер предприятия индустрии гостеприимства.	2	Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер предприятий индустрии гостеприимства.	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 3-ПКУВ-4.1	1, 4, 5

			Понятия и виды аксессуарного дизайна. Акценты в интерьере. Структура дизайнерской работы. Описание дизайнерских услуг.	3-ПКУВ-4.2 3-ПКУВ-4.3	
3.	Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования.	2	Понятие и составляющие технического дизайна. Критерии выбора профессионального оборудования, ведущие бренды. Аксессуарный дизайн на профессиональной кухне. Технологические и структурные новинки современной кухни. Обзор столовых аксессуаров.	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 3-ПКУВ-4.1 3-ПКУВ-4.2 3-ПКУВ-4.3	2, 3
4.	Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг.	2	Реклама как двигатель аксессуарного сервиса. Основные виды продвижения товара. Требования к форме и содержанию визитных и пластиковых карт. Меню-визитная карта заведения. Инжиниринг меню. Презентация меню. Внешний вид персонала, форменная одежда. Модные тенденции униформы официантов, шеф-повара, сомелье, администратора и других сотрудников предприятия.	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 3-ПКУВ-4.1 3-ПКУВ-4.2 3-ПКУВ-4.3	2, 4, 5
5.	Аксессуаринг ресторанов национальной кухни.	2	Особенности аксессуаров, используемых на предприятиях питания с национальной кухней. Обзор аксес-	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 3-ПКУВ-4.1 3-ПКУВ-4.2	2,4,5

			суаров кухонь народов мира. Музыка в ресторане как способ привлечения посетителей. Аксессуары чайной церемонии.	3-ПКУВ-4.3	
Итого:		10			

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Тема дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые Знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Аксессуары ресторанов национальной кухни.	5	Обсуждение вопросов лекции: Составление меню для данного обслуживания. Подбор аксессуаров для кейтеринга.	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	1,2
2.	Кейтеринг. Аксессуары обеспечение кейтеринга.	5	Устный опрос: Формы организации обслуживания. Правила организации пространства в обслуживании мероприятий. Фуршет как современный формат организации питания по системе «Шведский стол»	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	1, 2, 5
3.	Организация работы банкетной службы	5	Рассмотрение предприятий ресторанного бизнеса в г. Сочи с целью определения класса, формы собственности, форм и методов обслуживания, контингента кухни, количества мест в за-	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2	2, 4, 5

			ле.	У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	
4.	Современные тенденции аксессуарного сервиса	5	Получение спектра знаний в области дизайна помещений. Изучение модных тенденций рынка гостиничного сервиса .	У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	2,4,5
Итого:		20			

4.1.3 Лабораторные занятия Учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Вид СРС	Формируемые Знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Введение. Предмет, специфика и задачи аксессуарного сервиса. Межпредметные связи.	5	Работа с конспектами	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 3-ПКУВ-4.1 3-ПКУВ-4.2 3-ПКУВ-4.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	2,5,6
2.	Аксессуарный дизайн: экстерьер и интерьер предприятия индустрии	5	Анализ литературы	3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2,5

	гостеприимства.			У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 З-ПКУВ-4.1 З-ПКУВ-4.2 З-ПКУВ-4.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	
3.	Технический дизайн. Рынок профессионального оборудования.	5	Работа с конспектами	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 З-ПКУВ-4.1 З-ПКУВ-4.2 З-ПКУВ-4.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	1,6,7
4.	Современные средства продвижения ресторана на рынке потребительских услуг.	5	Анализ литературы	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 З-ПКУВ-4.1 З-ПКУВ-4.2 З-ПКУВ-4.3	1,2,7,8

				У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	
5.	Аксессуары ресторанов национальной кухни.	5	Работа с конспектами	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 З-ПКУВ-4.1 З-ПКУВ-4.2 З-ПКУВ-4.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	2,5,6
6.	Кейтеринг. Аксессуары обеспечение кейтеринга.	5	Анализ литературы	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 З-ПКУВ-4.1 З-ПКУВ-4.2 З-ПКУВ-4.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	1,2,5
7.	Организация работы банкетной службы	6	Работа с конспектами	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3	1,6,7

				У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 З-ПКУВ-4.1 З-ПКУВ-4.2 З-ПКУВ-4.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	
8.	Современные тенденции аксессуарного сервиса	6	Анализ литературы	З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3 З-ПКУВ-4.1 З-ПКУВ-4.2 З-ПКУВ-4.3 У-ПКУВ-4.1 У-ПКУВ-4.2 У-ПКУВ-4.3 Н-ПКУВ-4.1 Н-ПКУВ-4.2 Н-ПКУВ-4.3	1,2,7,8
Итого:		42			

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Джум Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Джум Т. А., Денисова Н. И. - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА -М, 2016. - 400 с. - 978 - 5 -9776 -0176 -4. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/519396> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный. 7 - 1

2. Митина, Н. Дизайн интерьера / Н. Митина. –Москва : Альпина Паблишер, 2017. – 302 с. – 978 - 5 -9614 -5559 -5. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/68005.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный. - 1 113

3. Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. – Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА -М, 2020. – 417 с. – (Среднее профессиональное образование). – URL: <http://znanium.com/catalog/product/1045715> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный. – 1

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL: <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итесос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.
10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

Зав.библиотекой _____



4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства»

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной и курсовой работы.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы;

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений для курсового проектирования; обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение; наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.; обеспечение учебно-методической и справочной литературой и т.д.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных технических средств; 2) проведение практических занятий с обсуждением вопросов лекции, решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;
2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;
3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка по вопросам к практическим занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства» включает перечень аудиторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Поточная лекционная аудитория на 60 посадочных мест (ауд.226):
 - Акустическая система (4 колонки + микшерный пульт + усилитель).
 - Микрофон с фантомным питанием.
 - Ноутбук Toshiba Satellite.
 - Мультимедийный проектор "Optima" SMR-120 (стационарный).
 - Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735.
 - Стационарный экран.
 - Интерактивная доска StarBoard 78.
 - Видеомагнитофон Samsung SV-10K.
2. Аудитория для проведения практических занятий на 30 посадочных мест (ауд. 204):
 - Ноутбук Toshiba Satellite.
 - Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735.
3. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет (ауд. 236, кафедра УТТС):
 - Компьютер HP V 1,86 ГГц, 760 Мб RAM 1 шт.
 - Сетевой коммутатор 3Com.
 - Монитор 17" HP.
 - Принтер HP Laser Jet P-2015.
 - Доступ к сети Интернет.

Стандартное лицензионное программное обеспечение

Microsoft Windows 7 Professional, 8 Pro, 8.1 Pro, 10 Pro

Договор бюджетного учреждения №491/12гпд от 24.12.2012

Лицензионный договор №BK01492/2892 (163/16д) от 05.04.2016.

Срок действия – 05.04.2019.

Microsoft Office Professional Plus 2007, 2010, 2013, 2016.

Состав продукта:

Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft Access, Microsoft OneNote, Microsoft InfoPath.

Договор бюджетного учреждения №491/12гпд от 24.12.2012

Лицензионный договор №0318100046815000030-0003440-01 (06/16гпд) от 13.01.2016.

Срок действия – бессрочная лицензия.

Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среды

5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является моди-

фицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде

5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.