



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФГБОУ ВО «ИГУ»

Кафедра туризма

УТВЕРЖДАЮ

декан факультета бизнес-коммуникаций и
информатики

М.Г. Синчурина

«19» марта 2025 г

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Наименование дисциплины (модуля)

**Б1.В.17 Организация службы питания
гостиничного предприятия**

*(индекс дисциплины по учебному плану, наименование дисциплины
(модуля))*

Направление подготовки:

43.03.03 Гостиничное дело

(код, наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) подготовки:

**Управлением гостиничным комплексом и
иными средствами размещения**

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

(очная, заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий), очно-заочная (с
использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *))*

Согласовано с УМК факультета бизнес-
коммуникаций и информатики:

Рекомендовано кафедрой туризма:

Протокол № 7 от «19» марта 2025 г.

Протокол № 6 от «20» февраля 2025 г.

Председатель

М.Г. Синчурина

зав. кафедры

Н.С. Панкеева

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр.</i>
I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	3
II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	3
III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
IV. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	4
4.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и СРС, отведенного на них количества академических часов	4
4.2 План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	6
4.3 Содержание учебного материала	7
4.3.1. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ	8
4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение самостоятельной работы студентов	9
4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	10
4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)	14
V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	14
а) основная литература	14
б) дополнительная литература	14
в) периодическая литература	14
г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы	14
VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
6.1. Учебно-лабораторное оборудование	15
6.2. Программное обеспечение	17
6.3. Технические и электронные средства	17
VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	17
VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	18
8.1. Оценочные средства текущего контроля	18
8.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации	24

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цели: Целью освоения дисциплины (модуля) «Организация услуг питания в гостиничных предприятия» является изучение основных элементов и характеристик услуг питания, изучение функций управления предприятий, предоставляющих услуги питания.

Задачи:

- приобретение знаний по разработке технологии создания услуги общественного питания;
- организовывать технологические процессы по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания;
- работать с нормативной документацией.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Организация службы питания гостиничного предприятия» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений «Блок 1. Дисциплины (модули)».

Учебная дисциплина (модуль) «Организация услуг питания в гостиничных предприятиях» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, «Дисциплины (модули)» (Б1.В.17) программы подготовки бакалавриат по направлению 43.04.03 "Гостиничное дело. «Управлением гостиничным комплексом и иными средствами размещения»".

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Событийный маркетинг;
- Основы туризма и индустрии гостеприимства;
- Организация гостинично-ресторанного сервиса.

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

- Ценообразование в гостиничном деле;
- Ресторанный сервис;
- Управление качеством в сфере услуг;
- Конфликтология;
- Маркетинг;
- Безопасность в отрасли;
- Ценообразование;
- Организация гостинично-ресторанного сервиса.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование компетенций (элементов следующих компетенций) в соответствии с ФГОС ВО и ОП ВО по данному направлению подготовки:

**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),
соотнесенных с индикаторами достижения компетенций**

Компетенция	Индикаторы компетенций	Результаты обучения
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПК-1.1	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение
	ПК-1.2	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
	ПК-1.3	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-3 Способен осуществлять планирование, организацию и контроль материально-технического обеспечения деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.1	Способен организовать процесс, определять процедуры, сроки реализации и периодичность материально-технического обеспечения работников
	ПК-3.2	Способен оценивать эффективность процессов и результатов материально-технического обеспечения
	ПК-3.3	Способен к построению системы взаимодействия и коммуникации между сотрудниками подразделения и представителями обслуживающих сервисных организаций

IV. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов, в том числе 53 часа на контроль, из них 45 часов на экзамен.

Из них реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 58 часов контактной работы и 41 час самостоятельной работы.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

4.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и СРС, отведенного на них количества академических часов

п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости; Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Контактная работа преподавателя с обучающимися			Самостоятельная работа	
			Лекции (из них электронные часы)	Семинарские (практические) занятия (из них электронные часы)	Консультации		
1	Тема 1 Особенности организации питания в гостиничных комплексах.	3	4 (4)	2 (2)	0	6	
2	Тема 2 Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных предприятиях	3	4 (4)	4 (2)	0	6	
3	Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.	3	4 (4)	6 (2)	0	8	
4	Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля.	3	6 (6)	6 (2)	0	8	
Итого за 3 семестр			18 (18)	18 (8)	0	28	Зач (8)
5	Тема 5. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах.	4	3 (3)	8 (4)	0	3	
6	Тема 6. Шведский стол организация и технологии.	4	3 (3)	8 (4)	0	4	
7	Тема 7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах.	4	4 (4)	8 (4)	0	4	
8	Тема 8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-service.	4	6 (6)	10 (4)	0	2	

Итого за 4 семестр	16 (16)	34 (16)	0	13	Экз (45)
Итого часов	34 (34)	52 (24)	0	41	

4.2 План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Се- мест р	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оце- ночно е сред- ство	Учебно - методи- ческое обеспе- чение само- стоя- тельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выпол- нения	Зат- раты вре- мени , час. (из них с при- мене- нием ДОТ)		
3	Тема 1 Особенности организации питания в гостиничных комплексах.	Для овладения знаниями: чтение учебной литературы, чтение дополнительной литературы Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекций, составление плана и тезисов ответа Подготовка к зачету	3 семестр	6 (6)	Тест, КЛ	1,2
3	Тема 2 Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных предприятиях	Для овладения знаниями: конспектирование текста Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекций Подготовка к зачету	3 семестр	6 (6)	Тест, Д	1
3	Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.	Для овладения знаниями: чтение учебной литературы, чтение дополнительной литературы Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекций, подготовка доклада, подготовка эссе Для формирования умений: работа с тренажером, подготовка проекта или творческой работы, подготовка к участию в мероприятии Подготовка к зачету, Подготовка к зачету с оценкой	3 семестр	8 (8)	Тест, УО	1-3
3	Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля.	Для овладения знаниями: чтение учебной литературы, чтение дополнительной литературы Подготовка к зачету	3 семестр	8 (8)	Тест, Гл	1-3

4	Тема 5. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах.	Для овладения знаниями: чтение учебной литературы, чтение дополнительной литературы, конспектирование текста Подготовка к экзамену	4 семестр	3 (3)	Тест, Д	1-3
4	Тема 6. Шведский стол организация и технологии.	Для овладения знаниями: чтение учебной литературы, чтение дополнительной литературы, конспектирование текста Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекций, составление плана и тезисов ответа Для формирования умений: подготовка к участию в мероприятии Подготовка к экзамену	4 семестр	4 (4)	Тест, Эссе	1-3
4	Тема 7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах.	Для овладения знаниями: чтение учебной литературы, чтение дополнительной литературы, конспектирование текста Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекций, составление плана и тезисов ответа, подготовка доклада Для формирования умений: подготовка к участию в мероприятии Подготовка к экзамену	4 семестр	4 (4)	Тест, УО	1-3
4	Тема 8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve.	Для овладения знаниями: чтение учебной литературы, чтение дополнительной литературы, конспектирование текста Для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекций, составление плана и тезисов ответа, ответы на контрольные вопросы, подготовка доклада Подготовка к экзамену	4 семестр	2 (2)	Тест, Д	1-3
Общая трудоемкость самостоятельной работы по дисциплине (час)				41		
Из них объем самостоятельной работы с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (час)				41		
Бюджет времени самостоятельной работы, предусмотренный учебным планом для данной дисциплины (час)				41		

4.3 Содержание учебного материала

Трудоемкость дисциплины (з.е.)	5
--------------------------------	---

Наименование основных разделов (модулей)	Тема 1 Особенности организации питания в гостиничных комплексах. Тема 2 Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных предприятиях Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах. Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля. Тема 5. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах. Тема 6. Шведский стол организация и технологии. Тема 7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах. Тема 8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-serve.
Формы текущего контроля	Тест, конспект лекций, устный опрос, доклад/презентация, глоссарий по предмету, эссе
Форма промежуточной аттестации	Зачет, экзамен

4.3.1. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинаров, практических и лабораторных работ	Трудоемкость, час. (из них электронные часы)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	1	Особенности организации питания в гостиничных комплексах.	2 (2)	Тест, УО	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2	2	Культура питания в современном обществе	4 (2)	Тест, Гл	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
3	3	Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных предприятиях.	6 (2)	Тест, Эссе	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
4	4	Стандарты и правовое регулирование в индустрии питания	6 (2)	Тест, КЛ	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
5	5	Особенности составления меню в гостиницах	8 (4)	Тест, Д	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинаров, практических и лабораторных работ	Трудоемкость, час. (из них электронные часы)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
6	6	Шведская линия	8 (4)	Тест, Д	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
7	7	Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах	8 (4)	Тест, Д	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
8	8	Обслуживание в номерах.	10 (4)	Тест, КЛ	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение самостоятельной работы студентов

№ п/п	Тема	Задание	Формируемая компетенция	ИДК
1	Тема 1 Особенности организации питания в гостиничных комплексах.	Особенности организации питания в гостиничных комплексах.	ПК-1, ПК-3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2	Тема 2 Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных предприятиях	Классификация и типизация предприятий питания	ПК-1, ПК-3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
3	Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.	Требования к предприятиям питания при гостиничных уокомплексах	ПК-1, ПК-3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
4	Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля.	Стандарты и правовое регулирование в индустрии питания	ПК-1, ПК-3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3

№ п/п	Тема	Задание	Формируемая компетенция	ИДК
5	Тема 5. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах.	Виды меню	ПК-1, ПК-3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
6	Тема 6. Шведский стол организация и технологии.	Шведский стол организация и технологии	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
7	Тема 7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах.	Документы для организации питания иностраных туристов	ПК-1, ПК-3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
8	Тема 8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-service.	Организация работы службы room-service	ПК-1, ПК-3	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3

4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов всех форм и видов обучения является одним из обязательных видов образовательной деятельности, обеспечивающей реализацию требований Федеральных государственных стандартов высшего профессионального образования. Согласно требованиям нормативных документов самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом образовательного процесса, так как она обеспечивает закрепление получаемых на лекционных занятиях знаний путем приобретения навыков осмысления и расширения их содержания, навыков решения актуальных проблем формирования общекультурных и профессиональных компетенций, научно-исследовательской деятельности, подготовки к семинарам, лабораторным работам, сдаче зачетов и экзаменов. Самостоятельная работа студентов представляет собой совокупность аудиторных и внеаудиторных занятий и работ. Самостоятельная работа в рамках образовательного процесса в вузе решает следующие задачи:

- закрепление и расширение знаний, умений, полученных студентами во время аудиторных и внеаудиторных занятий, превращение их в стереотипы умственной и физической деятельности;
- приобретение дополнительных знаний и навыков по дисциплинам учебного плана;
- формирование и развитие знаний и навыков, связанных с научно-исследовательской деятельностью;
- развитие ориентации и установки на качественное освоение образовательной программы;

- развитие навыков самоорганизации;
- формирование самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- выработка навыков эффективной самостоятельной профессиональной теоретической, практической и учебно-исследовательской деятельности.

Подготовка к лекции. Качество освоения содержания конкретной дисциплины прямо зависит от того, насколько студент сам, без внешнего принуждения формирует у себя установку на получение на лекциях новых знаний, дополняющих уже имеющиеся по данной дисциплине. Время на подготовку студентов к двухчасовой лекции по нормативам составляет не менее 0,2 часа.

Подготовка к практическому занятию. Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы. Выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии. Подготовка к практическому занятию нередко требует подбора материала, данных и специальных источников, с которыми предстоит учебная работа. Студенты должны дома подготовить к занятию 3–4 примера формулировки темы исследования, представленного в монографиях, научных статьях, отчетах. Затем они самостоятельно осуществляют поиск соответствующих источников, определяют актуальность конкретного исследования процессов и явлений, выделяют основные способы доказательства авторами научных работ ценности того, чем они занимаются. В ходе самого практического занятия студенты сначала представляют найденные ими варианты формулировки актуальности исследования, обсуждают их и обосновывают свое мнение о наилучшем варианте. Время на подготовку к практическому занятию по нормативам составляет не менее 0,2 часа.

Подготовка к контрольной работе. Контрольная работа назначается после изучения определенного раздела (разделов) дисциплины и представляет собой совокупность развернутых письменных ответов студентов на вопросы, которые они заранее получают от преподавателя. Самостоятельная подготовка к контрольной работе включает в себя: — изучение конспектов лекций, раскрывающих материал, знание которого проверяется контрольной работой; повторение учебного материала, полученного при подготовке к семинарским, практическим занятиям и во время их проведения; изучение дополнительной литературы, в которой конкретизируется содержание проверяемых знаний; составление в мысленной форме ответов на поставленные в контрольной работе вопросы; формирование психологической установки на успешное выполнение всех заданий. Время на подготовку к контрольной работе по нормативам составляет 2 часа.

Подготовка к экзамену. Самостоятельная подготовка к экзамену схожа с подготовкой к зачету, особенно если он дифференцированный. Но объем учебного материала, который нужно восстановить в памяти к экзамену, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к

экзамену. Время на подготовку к экзамену по нормативам составляет 36 часов для бакалавров.

Формы внеаудиторной самостоятельной работы

Составление глоссария Цель самостоятельной работы: повысить уровень информационный культуры; приобрести новые знания; отработать необходимые навыки в предметной области учебного курса. Глоссарий — словарь специализированных терминов и их определений. Статья глоссария — определение термина. Содержание задания: сбор и систематизация понятий или терминов, объединенных общей специфической тематикой, по одному либо нескольким источникам. Выполнение задания: 1) внимательно прочесть работу; 2) определить наиболее часто встречающиеся термины; 3) составить список терминов, объединенных общей тематикой; 4) расположить термины в алфавитном порядке; 5) составить статьи глоссария: — дать точную формулировку термина в именительном падеже; — объемно раскрыть смысл данного термина. Планируемые результаты самостоятельной работы: способность студентов решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

Разработка проекта (индивидуального, группового) Цель самостоятельной работы: развитие способности прогнозировать, проектировать, моделировать. Проект — «ограниченное во времени целенаправленное изменение отдельной системы с установленными требованиями к качеству результатов, возможными рамками расхода средств и ресурсов и специфической организацией». Выполнение задания: 1) диагностика ситуации (проблематизация, целеполагание, конкретизация цели, форматирование проекта); 2) проектирование (уточнение цели, функций, задач и плана работы; теоретическое моделирование методов и средств решения задач; детальная проработка этапов решения конкретных задач; пошаговое выполнение запланированных проектных действий; систематизация и обобщение полученных результатов, конструирование предполагаемого результата, пошаговое выполнение проектных действий); 3) рефлексия (выяснение соответствия полученного результата замыслу; определение качества полученного продукта; перспективы его развития и использования). Предполагаемые результаты самостоятельной работы: готовность студентов использовать знание современных проблем науки и образования при решении образовательных и профессиональных задач; готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач; — способность прогнозировать, проектировать, моделировать.

Информационный поиск Цель самостоятельной работы: развитие способности к проектированию и преобразованию учебных действий на основе различных видов информационного поиска. Информационный поиск — поиск неструктурированной документальной информации. Список современных задач информационного поиска: решение вопросов моделирования; классификация документов; фильтрация, классификация документов; проектирование архитектур поисковых систем и пользовательских интерфейсов; извлечение информации (аннотирование и реферирование документов); выбор информационно-поискового языка запроса в поисковых системах. Содержание задания по видам поиска: поиск библиографический — поиск необходимых сведений об источнике и установление его наличия в системе других источников. Ведется путем разыскания библиографической информации и библиографических пособий (информационных изданий); поиск самих информационных источников (документов и изданий), в которых есть или может содержаться нужная информация; — поиск фактических сведений, содержащихся

в литературе, книге (например, об исторических фактах и событиях, о биографических данных из жизни и деятельности писателя, ученого и т. п.). Выполнение задания:

- 1) определение области знаний;
- 2) выбор типа и источников данных;
- 3) сбор материалов, необходимых для наполнения информационной модели;
- 4) отбор наиболее полезной информации;
- 5) выбор метода обработки информации (классификация, кластеризация, регрессионный анализ и т.д.);
- 6) выбор алгоритма поиска закономерностей;
- 7) поиск закономерностей, формальных правил и структурных связей в собранной информации;
- 8) творческая интерпретация полученных результатов.

Планируемые результаты самостоятельной работы: — способность студентов решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; готовность использовать знание современных проблем науки и образования при решении образовательных и профессиональных задач.

Разработка мультимедийной презентации Цели самостоятельной работы (варианты): — освоение (закрепление, обобщение, систематизация) учебного материала; — обеспечение контроля качества знаний; — формирование специальных компетенций, обеспечивающих возможность работы с информационными технологиями; — становление общекультурных компетенций. Мультимедийная презентация — представление содержания учебного материала, учебной задачи с использованием мультимедийных технологий.

Выполнение задания:

1. Этап проектирования: — определение целей использования презентации; — сбор необходимого материала (тексты, рисунки, схемы и др.); — формирование структуры и логики подачи материала; — создание папки, в которую помещен собранный материал.

2. Этап конструирования: — выбор программы MS PowerPoint в меню компьютера; — определение дизайна слайдов; — наполнение слайдов собранной текстовой и наглядной информацией; — включение эффектов анимации и музыкального сопровождения (при необходимости); — установка режима показа слайдов (титульный слайд, включающий наименование кафедры, где выполнена работа, название презентации, город и год; содержательный — список слайдов презентации, сгруппированных по темам сообщения; заключительный слайд содержит выводы, пожелания, список литературы и пр.).

3. Этап моделирования — проверка и коррекция подготовленного материала, определение продолжительности его демонстрации.

Планируемые результаты самостоятельной работы: — повышение информационной культуры студентов и обеспечение их готовности к интеграции в современное информационное пространство; — способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; — способность к критическому восприятию, обобщению, анализу профессиональной информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; — способность применять современные методики и технологии организации и реализации

образовательного процесса на различных образовательных ступенях в различных образовательных учреждениях; — готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач.

В ФБГОУ ВО «ИГУ» организация самостоятельной работы студентов регламентируется Положением о самостоятельной работе студентов, принятым Ученым советом ИГУ 22 июня 2012 г.

4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

По данной дисциплине выполнение курсовых проектов (работ) не предусматривается.

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература

1. Сологубова, Галина Сергеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник / Г. С. Сологубова. - 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. текстовые дан. - М : Издательство Юрайт, 2018. - (Бакалавр. Академический курс). - ЭБС "Юрайт". - Internet access. - Неогранич. доступ. - ISBN 978-5-534-06272-4 : 769.00 р.

б) дополнительная литература

1. Бураковская, Нина Владимировна. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов [Текст] : учеб. пособие для академ. бакалавриата / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. - 2-е изд. - М. : Юрайт ; Омск : Изд-во ОмГТУ, 2019. - 98 с. : ил. ; 24 см. - (Университеты России). - Библиогр.: с. 93-96. - ISBN 978-5-534-11735-6. - ISBN 978-5-8149-2644-9 : 274.55 р.

2. Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : Учебное пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 268 с. - (Университеты России). - ЭБС "Юрайт". - Неогранич. доступ. - ISBN 978-5-534-07125-2 : 529.00 р.

в) периодическая литература

Нет.

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Нет.

В соответствии с п. 4.3.4. ФГОС ВО, обучающимся в течение всего периода обучения обеспечен неограниченный доступ (удаленный доступ) к электронно-библиотечным системам:

— Открытая электронная база ресурсов и исследований «Университетская информационная система РОССИЯ» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://uisrussia.msu.ru> бессрочный

— Государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://нэб.рф>. бессрочный

— Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU» [Электронный ресурс] : сайт. - Контракт № 148 от 23.12.2020 г. Акт от 24.12.2020 г. Срок действия по 31.12.2022 г. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

— ЭБС «Издательство Лань». Контракт № 04-Е-0346 от 12.11.2021 г. № 976 от 14.11.2021 г. Срок действия по 13.11.2022 г. – Режим доступа: <https://www.e.lanbook.com>

— ЭБС ЭЧЗ «Библиотех». Государственный контракт № 019 от 22.02.2011 г. ООО «Библиотех». Лицензионное соглашение к Государственному контракту № 019 от 22.02.2011. Срок действия: бессрочный. – Режим доступа: <https://isu.bibliotech.ru/>

— ЭБС «Руконт» ЦКБ «Бибком». № 04-Е-0343 от 12.11.2021 г. Акт № 6К-5195 от 14.11.2021 г. Срок действия по 13.11.2022г. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

— ЭБС «Айбукс.ру/ibooks.ru» ООО «Айбукс». Контракт № 04-Е-0344 от 12.11.2021 г.; Акт от 14.11.2021 г. Срок действия по 13.11.2022 г. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

— Электронно-библиотечная система «ЭБС Юрайт». ООО «Электронное издательство Юрайт». Контракт № 04-Е-0258 от 20.09.2021г. Контракт № 04-Е-0258 от 20.09.2021 г. Срок действия по 17.10. 2022 г. – Режим доступа: <https://urait.ru>

— УБД ИВИС. Контракт № 04-Е-0347 от 12.11.2021 г. Акт от 15.11.2021 г. Срок действия с 01.01.2022 по 31.12.2022 г. – Режим доступа: <http://dlib.eastview.com>

— Электронная библиотека ИД Гребенников. Контракт № 04-Е-0348 от 12.11.2021г.; Акт № 348 от 15.11.2021 г. Срок действия с 01.01.2022 по 31.12.2022 – Режим доступа: <http://grebennikon.ru>

VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-лабораторное оборудование

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
---	---	--

Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации.	Аудитория оборудована специализированной учебной мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: Ноутбук(AserAspirev3-5516 (AMDA10-4600M 2300 МГц)) (1 штука) с неограниченным доступом к сети Интернет; Проектор Vivitek, экран ScreenVtdiaEcot- 3200*200MW 1:1, колонки, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины «Архитектурный подход к развитию предприятий и информационных систем». Учебная лаборатория: компьютеры для проведения практических работ (Системный блок AMDAthlon-64 X3 445 3100 МГц), Монитор LG F1742S (2 штуки), Монитор ViewSonic VA703b(24 штуки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации; проектор Sony XGA VPLSX535, экран ScreenVtdiaEcot- 3200*200MW 1:1	ОС Windows: DreamSpark Premium, Договор № 03-016-14 от 30.10.2014 Microsoft Office: 0365ProPiusOpenStudents ShrdSvr ALNG subs VL NL I MthAcadmsStdnt w/Faculty (15000 лицензий) Kaspersky Endpoint Security длябизнеса- стандартный Russian Edition. 15002499 Node 1 year Educational License № 1B08-170221-054045-730-177 BusinessStudio Лицензия № 7464 (бессрочно)
--	---	---

Специальные помещения: компьютерный класс (учебная аудитория) для групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), организации самостоятельной работы, в том числе, научно-исследовательской	Аудитория оборудована специализированной учебной мебелью, техническими средствами обучения: компьютеры (системный блок AMD Athlon 64 X2 DualCore 3600+ 1900 МГц (15 штук), Монитор LGFlatron L1742SE (14 штук), Монитор ViewSonic VG720) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.	ОС Windows: DreamSpark Premium, Договор № 03-016-14 от 30.10.2014 Microsoft Office: 0365ProPiusOpenStudents ShrdSvr ALNG subs VL NL I MthAcadmsStdnt w/Faculty (15000 лицензий) Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- стандартный Russian Edition. 15002499 Node 1 year Educational License № 1B08-170221-054045-730-177
--	---	---

6.2. Программное обеспечение

№	Наименование Программного продукта	Кол-во	Обоснование для пользования ПО	Дата выдачи лицензии	Срок действия права пользования
1	СПС Гарант АЭРО	1	поиск правовой информации	По договору	Условия правообладателя
2	СПС «КонсультантПлюс»	100	Договор с ИГУ №2473/2016	Условия правообладателя	Условия правообладателя

6.3. Технические и электронные средства

Методической системой преподавания предусмотрено использование технических и электронных средств обучения и контроля знаний студентов: мультимедийные презентации, фрагменты фильмов.

VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации программы данной дисциплины используются различные образовательные технологии, в том числе электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Проблемное обучение	Создание в учебной деятельности проблемных ситуаций и организация активной самостоятельной деятельности учащихся по их разрешению, в результате чего происходит творческое овладение знаниями, умениями, навыками, развиваются мыслительные способности
---------------------	---

Разноуровневое обучение	У преподавателя появляется возможность помогать слабому, уделять внимание сильному, реализуется желание сильных учащихся быстрее и глубже продвигаться в образовании. Сильные учащиеся утверждают в своих способностях, слабые получают возможность испытывать учебный успех, повышается уровень мотивации ученья.
Проектные методы обучения	Работа по данной методике дает возможность развивать индивидуальные творческие способности учащихся, более осознанно подходить к профессиональному и социальному самоопределению
Исследовательские методы в обучении	Дает возможность учащимся самостоятельно пополнять свои знания, глубоко вникать в изучаемую проблему и предполагать пути ее решения, что важно при формировании мировоззрения. Это важно для определения индивидуальной траектории развития каждого обучающегося
Лекционно-семинарско-зачетная система	Данная система дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподносить его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся
Информационно-коммуникационные технологии	Изменение и неограниченное обогащение содержания образования, использование интегрированных курсов, доступ в ИНТЕРНЕТ.

Наименование тем занятий с использованием активных форм обучения:

№	Тема занятия	Вид занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	Кол-во часов (из них электронные часы)
1				
2				
3				
4				
5				
6				

VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Оценочные средства текущего контроля

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1	Тест	Тема 1 Особенности организации питания в гостиничных комплексах.. Тема 2 Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных предприятиях. Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.. Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля.. Тема 5. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах.. Тема 6. Шведский стол организация и технологии.. Тема 7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах.. Тема 8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-service..	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2	Конспект лекций	Тема 1 Особенности организации питания в гостиничных комплексах.. Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля.. Тема 8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-service..	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
3	Устный опрос	Тема 1 Особенности организации питания в гостиничных комплексах.. Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.. Тема 7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах..	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3

4	Доклад/презентация	Тема 2 Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных предприятиях. Тема 5. Виды меню. Особенности составления меню в гостиницах.. Тема 6. Шведский стол организация и технологии.. Тема 7. Особенности организации питания иностранных туристов в гостиницах.. Тема 8. Обслуживание в номерах. Организация работы службы room-service..	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
5	Глоссарий по предмету	Тема 2 Классификация и типизация предприятий питания при гостиничных предприятиях. Тема 4 Внутриорганизационные нормативные документы службы питания отеля..	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
6	Эссе	Тема 3 Требования к предприятиям питания при гостиничных комплексах.. Тема 6. Шведский стол организация и технологии..	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

Примеры оценочных средств для текущего контроля

Демонстрационный вариант теста

1. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Целью обслуживания является

a. совершенствование форм и методов обслуживания потребителей и повышение культуры обслуживания

b. оказание комплекса различных услуг в соответствии с ГОСТ

2. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Задачи обслуживания

a. совершенствование форм и методов обслуживания потребителей и повышение культуры обслуживания

b. выполнять работы по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции

3. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Каков порядок оказания услуг

a. Все ответы верны

b. Условия оказания услуги, в том числе ее цена, одинаковы для всех потребителей, за исключением случаев, когда федеральным законом и иными правовыми актами Российской Федерации допускается предоставление льгот для отдельных категорий потребителей

c. Потребитель имеет право сделать предварительный заказ, который должен быть

оформлен путем составления документа (заказ, квитанция и т. д.), содержащего необходимые сведения (наименование исполнителя, фамилия, имя и отчество потребителя, вид и цена услуги, условия оплаты, дата приема и исполнения заказа, подпись лица, принявшего заказ, и другие сведения).

d. Заказ может быть оформлен также посредством телефонной, электронной или иной связи.

4. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Сколько разделов включено в Правила предоставления гостиничных услуг в РФ

- a. 4
- b. 2
- c. 3
- d. 5

5. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Каким основным нормативным актом руководствуются предприятия питания

- a. ГОСТ
- b. СТП
- c. СанПиН
- d. ОСТ

6. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Какой нормативный акт определяет права и обязанности предпринимателей

- a. Гражданский Кодекс РФ
- b. Конституция РФ
- c. Налоговый Кодекс РФ
- d. Уголовный Кодекс РФ

7. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Какой закон определяет принципы государственной политики, направленной на установление правовых основ единого туристического рынка в России

- a. Закон РФ «О защите прав потребителей»
- b. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в РФ»
- c. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ

8. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

При каких условиях гостиница считается специализированной

- a. преобладание номеров класса люкс
- b. преобладанием однородного контингента проживающих
- c. при предоставлении гостям специализированных услуг

9. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Отличительной чертой ресторана как типа предприятия питания является:

- a. все ответы верны
- b. обязательно есть барная стойка;
- c. имеет меньший ассортимент блюд, которые могут готовиться с применением полуфабрикатов

d. предприятие с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая авторские, высоким уровнем обслуживания, уникальным интерьером гостиных залов, организацией культурного отдыха и развлечения посетителей;

10. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Каким основным нормативным актом руководствуются предприятия питания

- a. ГОСТ
- b. ОСТ
- c. СТП
- d. СанПиН

11. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Основные категории винных карт:

- a. традиционные или классически
- b. традиционные, сортовые, прогрессивные и региональные
- c. традиционные и сортовые
- d. традиционные, сортовые, прогрессивные

12. Задание открытой формы. Введите ответ.

Меню _____ дает возможность посетителю выбрать блюда в соответствии со своими вкусами и возможностями и самостоятельно составить для себя меню завтрака, обеда или ужина. Должно включать блюда, разнообразные по вкусу, калорийности, набору продуктов и способам кулинарной обработки.

13. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

- a. Табльдот
- b. Carte du jour
- c. A la carte
- d. Шведский стол

14. Задание открытой формы. Введите ответ.

Меню _____ дает возможность посетителю выбрать блюда в соответствии со своими вкусами и возможностями и самостоятельно составить для себя меню завтрака, обеда или ужина. Должно включать блюда, разнообразные по вкусу, калорийности, набору продуктов и способам кулинарной обработки.

15. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Шведский стол

a. Все гости обслуживаются в одно и то же время и по одному и тому же меню. Обслуживание начинается тогда, когда все гости соберутся за столом

b. Представляет широкий выбор блюд со свободным доступом: можно взять все что угодно, из того, что предложено и выставлено.

c. Свободный выбор клиентом блюд по предлагаемому рестораном меню

16. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Режим питания народов различных стран зависит:

- a. культовых запретов
- b. религиозных обычаев

с. климатических условий

17. Задание с множественным выбором. Выберите 5 правильных ответов.

О предстоящем прибытии туристов гостиница информирует ресторан телефонограммой. В ней сообщают:

- а. из какой страны
- б. дату прибытия
- с. дату и время убытия
- д. численность группы и сопровождающих лиц
- е. тур (класс)
- ф. дату и время обслуживания

18. Задание с единственным выбором. Выберите один правильный ответ.

Режим питания народов различных стран зависит:

- а. климатических условий
- б. культовые запреты
- с. часовых поясов
- д. религиозные обычаи
- е. исторического развития страны

19. Задание с множественным выбором. Выберите 5 правильных ответов.

О предстоящем прибытии туристов гостиница информирует ресторан телефонограммой. В ней сообщают

- а. страна
- б. дату и время обслуживания
- с. дату убытия
- д. тур (класс)
- е. дату прибытия
- ф. численность группы и сопровождающих лиц

20. Задание с множественным выбором. Выберите 5 правильных ответов.

О предстоящем прибытии туристов гостиница информирует ресторан телефонограммой. В ней сообщают:

- а. тур (класс)
- б. численность группы и сопровождающих
- с. дату выезда
- д. дату и время обслуживания
- е. страну
- ф. дату прибытия

21. Задание с единственным выбором. Выберите один правильный ответ.

Режим питания народов различных стран зависит от:

- а. климатических условий
- б. запрет после 18 часов
- с. религиозных обычаев
- д. культовых запретов

22. Задание с множественным выбором. Выберите 4 правильных ответа.

При принятии заказа в обязательном порядке необходимо учесть и зафиксировать следующие данные:

- a. номер комнаты, в которую следует подать завтрак, обед или ужин
- b. подробное наименование и количество заказанных блюд
- c. количество обслуживаемых гостей
- d. греть ли блюда, или подавать холодными
- e. время подачи заказа

23. Задание с единственным выбором. Выберите один правильный ответ.

В четырех- и пятизвездочных гостиницах существует специальное подразделение room-service, целью которого является

- a. доставка еды гостю практически в любое место в пределах отеля (в номер, офис, холл)
- b. улаживать прихоть гостя
- c. оставить хорошее впечатление об отеле

24. Задание с единственным выбором. Выберите один правильный ответ.

В четырех- и пятизвездочных гостиницах существует специальное подразделение room-service, целью которого является

- a. оставить приятное впечатление об отеле
- b. улажить прихоть гостя
- c. доставка еды гостю практически в любое место в пределах отеля (в номер, офис, холл).

8.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету:

1. Что понимается под особенностью организации питания в гостиничных комплексах?
2. 1 Почему в туризме делается акцент на здоровом питании?
3. 2 Почему в культуре гостеприимства большое внимание уделяется угощению гостя?
4. 3 Почему в индустрии питания большое внимание уделяется оформлению блюда?
5. Организация питания в гостиничных предприятиях.
6. Признаки классификации предприятий питания
7. 1 Почему в индустрии питания растет число требований и стандартов?
8. 2 Что такое «Красный гид» Мишлен?
9. 3 Что такое чек-лист оценки ресторана?

Вопросы к экзамену:

1. Особенности составления меню в гостиницах: меню различных видов завтраков, меню специализированных баров, меню скомпонованных рационов, шведского стола, меню со свободным выбором блюд, меню мини-бара, меню службы room-service, меню комплиментов и т.д.; принципы составления, особенности оформления
2. Виды меню. Дать характеристику каждому виду
3. Шведский стол организация и технологии
4. форматы шведского стола

5. специализированное оборудование для шведского стола
6. Как организуется питание иностранных туристов?
7. В чем состоит особенность организации обслуживания групп туристов?
8. Что такое туристский ваучер?
9. С какой целью составляется извещение?
10. В чем состоит особенность деятельности подразделения room-service?

Разработчики:

<i>(подпись)</i>	преподаватель <i>(занимаемая должность)</i>	Я.А. Кружкова <i>(инициалы, фамилия)</i>
--	---	--

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учетом рекомендаций ПООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Программа рассмотрена на заседании кафедры туризма

Протокол № 6 от «20» февраля 2025 г.

зав. кафедры



Н.С. Панкеева

Настоящая программа, не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры-разработчика программы.