

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Забайкальский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Токарева Ю.С.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.ДВ.01.2.Организация услуг питания

на 72 часа(ов), 2 зачетных(ые) единиц(ы)

для направления подготовки (специальности) 43.03.01 – Сервис

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом  
Министерства образования и науки Российской Федерации от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Профиль – Социально-культурный сервис (для набора 2018)

Форма обучения очная, заочная

## 1. Организационно-методический раздел

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование знаний по организации услуг общественного питания: характеристика услуг основных и дополнительных, стандарты обслуживания.

Задачи изучения дисциплины:

Задачами изучения дисциплины является: рассмотрение организации и обслуживания в предприятиях питания различных типов и основных параметров технологических процессов.

### 1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Дисциплина Б1.ВДВ 1.2 «Организация услуг питания» относится к дисциплинам по выбору профессионального цикла. В процессе изучения данной дисциплины прослеживается тенденция преемственности в развитии общекультурных и профессиональных компетенций со следующими дисциплинами: «Ресторанный бизнес», «Маркетинг».

### 1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы), 72 часов.

#### Очная форма

| Виды занятий                               | Распределение по семестрам | Всего часов |
|--------------------------------------------|----------------------------|-------------|
|                                            | 3 семестр                  |             |
| Общая трудоемкость                         |                            | 72          |
| Аудиторные занятия, в т.ч.                 | 36                         | 36          |
| лекционные (ЛК)                            | 18                         | 18          |
| практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)        | 18                         | 18          |
| лабораторные (ЛР)                          | 0                          | 0           |
| Самостоятельная работа студентов (СРС)     | 36                         | 36          |
| Форма промежуточной аттестации в семестре  | Зачет                      | 0           |
| Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП) |                            |             |

#### Заочная форма

| Виды занятий                               | Распределение по семестрам | Всего часов |
|--------------------------------------------|----------------------------|-------------|
|                                            | 4 семестр                  |             |
| Общая трудоемкость                         |                            | 72          |
| Аудиторные занятия, в т.ч.                 | 8                          | 8           |
| лекционные (ЛК)                            | 4                          | 4           |
| практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)        | 4                          | 4           |
| лабораторные (ЛР)                          | 0                          | 0           |
| Самостоятельная работа студентов (СРС)     | 64                         | 64          |
| Форма промежуточной аттестации в семестре  | Зачет                      | 0           |
| Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП) |                            |             |

## 2. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

| Индекс компетенции | Содержание компетенции                                                                                                         |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК – 8             | Способность к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этно-культурными, историческими и религиозными традициями |

Планируемые результаты обучения по дисциплине для последовательного достижения уровней сформированности компетенций

| Результат обучения |                                                                                                                                                              |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Знать              | Пороговый:<br>1) основы обслуживания в предприятиях питания<br>2) основы организации работы предприятий питания<br>3) основные услуги в предприятиях питания |
|                    | Стандартный:<br>1) роль дополнительных услуг<br>2) организацию работы предприятий питания<br>3) основные стандарты обслуживания                              |
|                    |                                                                                                                                                              |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <p>Эталонный:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) современные формы обслуживания</li> <li>2) сервисную деятельность для различных типов предприятий питания</li> <li>3) особенности обслуживания иностранных гостей</li> </ol>                           |
| Уметь   | <p>Пороговый:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) применять основные методы сервиса</li> <li>2) соблюдать стандарты обслуживания с учетом требований</li> <li>3) использовать документацию по назначению</li> </ol>                                      |
|         | <p>Стандартный:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) применять технологии обслуживания</li> <li>2) осуществлять обслуживание с учетом различных факторов</li> <li>3) применять стандарты обслуживания по назначению</li> </ol>                            |
|         | <p>Эталонный:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) использовать услуги питания с учетом современных требований</li> <li>2) определять основные виды документации</li> <li>3) применять различные формы обслуживания</li> </ol>                            |
| Владеть | <p>Пороговый:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) навыками организации обслуживания</li> <li>2) навыками культуры общения с потребителями услуг</li> <li>3) основами создания предприятия питания</li> </ol>                                             |
|         | <p>Стандартный:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) навыками проведения анализа приемов обслуживания</li> <li>2) навыками формирования процесса обслуживания</li> <li>3) приемами анализа качества услуг</li> </ol>                                      |
|         | <p>Эталонный:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) формированием процессов обслуживания в соответствии с современными требованиями</li> <li>2) приемами анализа работы предприятий питания</li> <li>3) навыками оценки сервисного обслуживания</li> </ol> |

### 3. Содержание дисциплины

#### 3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

##### Очная форма

| Модуль | Номер раздела | Наименование раздела | Всего часов | Аудиторные занятия |        |    | СРС |
|--------|---------------|----------------------|-------------|--------------------|--------|----|-----|
|        |               |                      |             | ЛК                 | ПЗ(СЗ) | ЛР |     |

|       |   |                                                                   |    |    |    |   |    |
|-------|---|-------------------------------------------------------------------|----|----|----|---|----|
| 1     | 1 | Общественное питание как отрасль экономики                        | 8  | 2  | 2  |   | 4  |
|       | 2 | Услуги общественного питания и требования к ним                   | 8  | 2  | 2  |   | 4  |
| 2     | 3 | Оперативное планирование производства и технологические документы | 8  | 2  | 2  |   | 4  |
|       | 4 | Организация производства                                          | 8  | 2  | 2  |   | 4  |
| 3     | 5 | Научная организация труда персонала предприятий питания           | 8  | 2  | 2  |   | 4  |
|       | 6 | Управление персоналом в предприятиях питания                      | 8  | 2  | 2  |   | 4  |
| 4     | 7 | Обслуживание потребителей в предприятиях питания                  | 14 | 4  | 4  |   | 6  |
|       | 8 | Формы обслуживания в предприятиях питания                         | 10 | 2  | 2  |   | 6  |
| Итого |   |                                                                   | 72 | 18 | 18 | 0 | 36 |

### Заочная форма

| Модуль | Номер раздела | Наименование раздела                                              | Всего часов | Аудиторные занятия |        |    | СРС |
|--------|---------------|-------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|--------|----|-----|
|        |               |                                                                   |             | ЛК                 | ПЗ(СЗ) | ЛР |     |
| 1      | 1             | Общественное питание как отрасль экономики                        | 8           |                    |        |    | 8   |
|        | 2             | Услуги общественного питания и требования к ним                   | 8           |                    |        |    | 8   |
| 2      | 3             | Оперативное планирование производства и технологические документы | 9           | 1                  |        |    | 8   |
|        | 4             | Организация производства                                          | 10          | 1                  | 1      |    | 8   |
| 3      | 5             | Научная организация труда персонала предприятий питания           | 10          | 1                  | 1      |    | 8   |
|        | 6             | Управление персоналом в предприятиях питания                      | 10          | 1                  | 1      |    | 8   |
| 4      | 7             | Обслуживание потребителей в предприятиях питания                  | 8           |                    |        |    | 8   |
|        | 8             | Формы обслуживания в предприятиях питания                         | 9           |                    | 1      |    | 8   |
| Итого  |               |                                                                   | 72          | 4                  | 4      | 0  | 64  |

### 3.2. Лекционные занятия

#### Очная форма

| Модуль | Номер раздела | Содержание лекционных занятий                                               |
|--------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1      | 1             | Развитие в условиях экономической трансформации                             |
|        | 2             | Организация товароснабжения предприятий питания                             |
| 2      | 3             | Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом                    |
|        | 4             | Организация работы цехов предприятий питания. Организация рабочих мест      |
| 3      | 5             | Организация основных, дополнительных и вспомогательных услуг                |
|        | 6             | Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров                 |
| 4      | 7             | Организация обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания |
|        | 8             | Формы обслуживания в предприятиях питания                                   |

#### Заочная форма

| Модуль | Номер раздела | Содержание лекционных занятий                                          |
|--------|---------------|------------------------------------------------------------------------|
| 2      | 3             | Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом               |
|        | 4             | Организация работы цехов предприятий питания. Организация рабочих мест |
| 3      | 5             | Организация основных, дополнительных и вспомогательных услуг           |
|        | 6             | Система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров            |

### 3.3. Практические (семинарские) занятия

#### Очная форма

| Модуль | Номер раздела | Содержание практических(семинарских) занятий                                                                                                                                                   |
|--------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | 1             | Порядок создания предприятия питания                                                                                                                                                           |
|        | 2             | Особенности товароснабжения предприятий питания                                                                                                                                                |
| 2      | 3             | Технологические документы на продукцию питания (Сборник рецептур блюд, технологические карты, технико- технологические карты, стандарты)                                                       |
|        | 4             | Осуществление контроля качества за выпускаемой продукцией                                                                                                                                      |
| 3      | 5             | Состав рабочего времени и методы его изучения, нормирование труда                                                                                                                              |
|        | 6             | Методы измерения и оценка эффективности труда                                                                                                                                                  |
| 4      | 7             | Технологический процесс обслуживания посетителей и его составляющие элементы                                                                                                                   |
|        | 8             | Услуги по организации обслуживания (ускоренные, прогрессивные). Особенности обслуживания и питания иностранных туристов. Организация питания на социально-ориентированных предприятиях питания |

#### Заочная форма

| Модуль | Номер раздела | Содержание практических(семинарских) занятий              |
|--------|---------------|-----------------------------------------------------------|
| 2      | 4             | Осуществление контроля качества за выпускаемой продукцией |

|   |   |                                                                                                                                                                                                |
|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | 5 | Состав рабочего времени и методы его изучения, нормирование труда                                                                                                                              |
|   | 6 | Методы измерения и оценка эффективности труда                                                                                                                                                  |
| 4 | 8 | Услуги по организации обслуживания (ускоренные, прогрессивные). Особенности обслуживания и питания иностранных туристов. Организация питания на социально-ориентированных предприятиях питания |

### 3.4. Лабораторные занятия

### 3.5. Организация самостоятельной работы

#### Очная форма

| Модуль | Номер раздела | Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение                | Виды самостоятельной работы       |
|--------|---------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1      | 1             | Понятие о розничной торговле в общественном питании                        | Реферат обзор                     |
| 1      | 2             | Планирование рационального размещения и развития сети предприятий питания  | Реферат- резюме                   |
| 2      | 3             | Производственная инфраструктура предприятий питания                        | Реферат доклад                    |
| 2      | 4             | Функции менеджера по организации банкета                                   | Реферат обзор                     |
| 3      | 5             | Изучение потребительского спроса                                           | Реферат обзор                     |
| 3      | 6             | Особенности осуществления коммуникационной политики в предприятиях питания | Реферат обзор<br>Реферат - доклад |
| 4      | 7             | Правила оказания услуг. Показатели культуры общения                        | Реферат обзор<br>Реферат - доклад |
| 4      | 8             | Меню: назначение, состав, использование, оформление                        | Реферат обзор<br>Реферат - доклад |

#### Заочная форма

| Модуль | Номер раздела | Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение                | Виды самостоятельной работы       |
|--------|---------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1      | 1             | Понятие о розничной торговле в общественном питании                        | Реферат обзор                     |
| 1      | 2             | Планирование рационального размещения и развития сети предприятий питания  | Реферат- резюме                   |
| 2      | 3             | Производственная инфраструктура предприятий питания                        | Реферат -конспект                 |
| 2      | 4             | Функции менеджера по организации банкета                                   | Реферат обзор                     |
| 3      | 5             | Изучение потребительского спроса                                           | Реферат обзор                     |
| 3      | 6             | Особенности осуществления коммуникационной политики в предприятиях питания | Реферат обзор<br>Реферат - доклад |
| 4      | 7             | Правила оказания услуг. Показатели культуры общения                        | Реферат обзор<br>Реферат - доклад |
| 4      | 8             | Меню: назначение, состав, использование, оформление                        | Реферат обзор<br>Реферат - доклад |

#### 4. Интерактивные формы образовательных технологий

| Модуль | Номер раздела | Вид учебных занятий | Образовательные технологии | Количество часов |
|--------|---------------|---------------------|----------------------------|------------------|
| 2      | 4             | Лекция              | Лекция беседа              | 2                |
| 3      | 5             | Лекция              | Лекция беседа              | 2                |
| 4      | 7             | Лекция              | Лекция беседа              | 2                |
| 5      | 8             | Лекция              | Круглый стол по итогам     | 2                |

#### 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

[Фонд оценочных средств](#)

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### 6.1. Основная литература

##### 6.1.1. Печатные издания

Рыжова Н.И. Стандарты обслуживания в ресторане: учеб.пособие/ Н.И. Рыжова; Забайкал. гос. ун-т.- Чита :ЗабГУ, 2017.-122с.

### **6.1.2. Издания из ЭБС**

1. Алексеев, Н.П. Ресторанный сервис. Restaurant service / Н. П. Алексеев, В. И. Протуренко; Алексеев Н.П.; Протуренко В.И. - Moscow : Флинта, 2016 328 с.. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785976509726.html>
2. Казакевич, Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : Учебное пособие / Казакевич Татьяна Александровна; Казакевич Т.А. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 185 с. <https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD>
3. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : Учебное пособие / Пасько Ольга Владимировна; Пасько О.В., Автюхова О.В. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 201 с. <https://www.biblio-online.ru/book/1F1C9F54-B7F2-4D64-B86E-CE6A3192DEE3>
4. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Сологубова Галина Сергеевна; Сологубова Г.С. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 379 с. <https://www.biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>

## **6.2. Дополнительная литература**

### **6.2.1. Печатные издания**

1. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие / Федцов Владимир Георгиевич. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2010. - 248 с.
2. Виноградова, М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учеб. пособие / Виноградова Марина Викторовна, Панина Зинаида Ивановна. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2010. - 448 с. -

### **6.2.2. Издания из ЭБС**

1. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : Учебное пособие / Щетинин Михаил Павлович; Щетинин М.П., Пасько О.В., Бураковская Н.В. - 2-е изд. - М. : Издательство Юрайт, 2017. – 287 с. <https://www.biblio-online.ru/book/CFDBF1BD-C252-4394-92CA-019224447693>

## **6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

<https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».

<https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»

<http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

<http://window.edu.ru> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

<http://www.nlr.ru/> Российская национальная библиотека

## **7. Перечень программного обеспечения**

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МераПро".

Программное обеспечение специального назначения:

## **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,  
ауд. 14-107.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы.

Кабинет «Кулинарии» Комплект специальной учебной мебели. Доска маркерная.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

Специализированная учебная мебель: кухонный гарнитур с 2 мойками 1 шт., обеденная группа (стол, 4 стула).

Оборудование: электрическая плита «Лысьва» - 1 шт., электрическая плита «Лысьва» - 1 шт., холодильник «Бирюса» - 1 шт., СВЧ печь «Самсунг» - 1 шт., посуда: комплекты кастрюль, сковородок, сервизы, столовой посуды и приборов, разделочных досок, наборы бокалов и стаканов.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,  
ауд. 14-315.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы, самостоятельной работы. Компьютерный класс Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран.

Комплект специальной учебной мебели.

ПК – 6 шт. (в т.ч. преподавательский).

Наборы учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации (переносные).

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129,  
ауд. 14-102.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования  
Переносной ноутбук – 2 шт., переносной проектор - 2 шт., ПК- 1 шт., принтер Canon– 1 шт., плоттер Roland-1 шт.

Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

## **9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

Самостоятельная работа заключается:

- в самостоятельной подготовке студента к лекции – чтение конспекта предыдущей лекции. Это помогает лучше понять материал новой лекции, опираясь на предшествующие знания. В начале лекции проводится устный или письменный экспресс-опрос студентов по содержанию предыдущей лекции;
- в подготовке к практическим занятиям по основным и дополнительным источникам литературы;
- в выполнении домашних заданий;
- в самостоятельном изучении отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям; - в выполнении контрольных мероприятий по дисциплине;
- в подготовке докладов и сообщений.

Порядок подготовки к практическим занятиям. Практические занятия предназначены для углубленного изучения предмета. Они помогают студентам овладеть понятийно-терминологическим аппаратом, свободно оперировать им, применять теорию к практическим приложениям, прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления. На практических занятиях знания, которые получили студенты на лекции и в результате самостоятельной работы закрепляются, приобретают качественно иное,

более осмысленное содержание расширяются, углубляются. По форме проведения практические занятия могут представлять собой развернутую беседу по заранее сообщенному плану или небольшие доклады студентов. В этом случае на практические занятия можно вынести теоретический материал, который оставлен студентами для самостоятельного изучения. Докладчики могут использовать информационные и коммуникационные технологии для презентаций (тезисы, схемы, видеодемонстрации). После каждого доклада проводится коллективное обсуждение по ряду параметров: научность, доказательность, новизна, достоинства и недостатки, речь, демонстрация, поведение, контакт с аудиторией и так далее. Практические занятия являются активной формой учебных занятий и широко используются при преподавании данной учебной дисциплины. Как правило, они строятся на основе живого творческого обсуждения, товарищеской дискуссии по рассматриваемой тематике. В процессе обучения используются следующие типы практических занятий: вопросно-ответный семинар; семинар с использованием докладов по вопросам темы семинара; коллоквиум и другие. Общий план проведения практических занятий задается преподавателем заранее. В конце практического занятия преподаватель подводит итоги, выставляет оценки. Таким образом, все студенты: - обязаны сформулировать обоснованный ответ в сжатой форме на каждый вопрос; - ответить на вопросы и замечания преподавателя по содержанию своего «выступления»; - высказать (в устной или письменной форме) свое отношение к выступлениям других студентов.. Методические рекомендации для подготовки сообщения.

Структура устного сообщения:

Структурными элементами сообщения являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, библиографический список. Содержание должно включать перечень основных структурных элементов сообщения. Во Введении четко формулируется цель выполнения сообщения и средства достижения ее, актуальность и социальную значимость темы. Основная часть – главный содержательный раздел, разбитый на подразделы и пункты в соответствии с составленным планом. Заключение содержит обобщающие выводы по теме и личные оценки автора. Библиографический список использованных источников должен содержать перечень источников, использованных при выполнении сообщения. Источники следует располагать по алфавиту.

Порядок представления и защиты письменного сообщения: Завершенное письменное сообщение представляется студентом преподавателю в срок, определенный преподавателем. Преподаватель анализирует текст, формулирует вопросы по содержанию. Рекомендательный план защиты доклада: Название темы. Краткое изложение наиболее интересной информации по теме. Способы и результаты поиска информации для выполнения сообщения. Анализ трудностей, с которыми встретились при выполнении работы. Ваше личное отношение к выполненной работе.

Рекомендации по работе с учебной и научной литературой:

Приёмами метода анализа научной литературы являются: составление библиографии, аннотирование, конспектирование, реферирование, цитирование, составление плана.

Библиография составляется в алфавитном порядке. Есть требования ГОСТа по составлению библиографии, которые изредка меняются, потому лучше в библиотеке попросить эти требования. Аннотирование – краткое изложение статьи или пособия в несколько строк. Пример: аннотация на библиографических карточках. Конспектирование – переложение работы автора своими словами или словами автора в той логической последовательности, которая есть у автора, без высказывания своего отношения к тем или иным положениям автора. Реферирование – предполагает анализ работы, как и при конспектировании, но можно изменить логику в зависимости от своих замыслов и обязательно высказывание своих мыслей и мнений о тех или иных положениях автора. Цитирование – если цитируются какие-то мысли, даже если они не дословные, ссылка на автора работы обязательна. Если цитируются точные слова автора, то их надо брать в кавычки.

**Рассмотрена на заседании кафедры  
(протокол от 31.08.2018 г. № 1)**