

**Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Уральский государственный лесотехнический университет**

Институт леса и природопользования

Кафедра землеустройства и кадастров

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
включая фонд оценочных средств и методические указания
для самостоятельной работы обучающихся

**Б1.О.20 Технология и организация услуг
в общественном питании**

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Программа подготовки – бакалавриат

Квалификация - бакалавр

Направленность (профиль) – «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг»

Количество зачётных единиц (часов) – 5 (180)

г. Екатеринбург, 2021

Разработчик: к.п.н., доцент Силаев /С.Ф. Масленникова/

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры СГД
(протокол № 2 от « 03 » 02 2021 года).

Зав. кафедрой Мезенина /О.Б. Мезенина/

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией института леса и природопользования
(протокол № 3 от « 01 » 02 2021 года).

Председатель методической комиссии ИЛП Сычугова /О.В. Сычугова/

Рабочая программа утверждена директором института леса и природопользования
Директор ИЛП Нагимов /З.Я. Нагимов/

« 04 » 03 2021 года

Оглавление

| | |
|---|----|
| 1. Общие положения..... | 4 |
| 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы..... | 5 |
| 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы..... | 6 |
| 4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся | 7 |
| 5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий..... | 8 |
| 5.1. <i>Трудоемкость разделов дисциплины</i> | 8 |
| 5.2. <i>Содержание занятий лекционного типа</i> | 12 |
| 5.3. <i>Темы и формы занятий семинарского типа</i> | 13 |
| 6. Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине | 14 |
| 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине | 17 |
| 7.1. <i>Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы</i> | 17 |
| 7.2. <i>Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания</i> | 17 |
| 7.3. <i>Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы</i> | 18 |
| 7.4. <i>Соответствие балльной шкалы оценок и уровней сформированных компетенций</i> | 26 |
| 8. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся..... | 27 |
| 9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине | 28 |
| 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине | 29 |

1. Общие положения

Наименование дисциплины – Технология и организация услуг в общественном питании, относится к блоку Б1 - учебного плана, входящего в состав образовательной программы высшего образования 43.03.02 – Туризм, направленность – технология и организация туроператорских и турагентских услуг. Дисциплина Технология и организация услуг в общественном питании является дисциплиной, относящейся к обязательной части блока Б1.

Нормативно-методической базой для разработки рабочей программы учебной дисциплины «Технология и организация услуг в общественном питании» являются:

– Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации", утвержденный приказом Минобрнауки РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012;

– Приказ Минобрнауки России № 301 от 05.04.2017 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (в действующей редакции) выпускникам, освоившим образовательную программу по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриат) присваивается квалификация «бакалавр».

– Профессиональный стандарт «Экскурсовод (гид)» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. N 539н; с изменениями от 12 декабря 2016 г. N 727н).

– Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н).

– Образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 516 от 08.06.2017 г.;

Учебные планы образовательной программы высшего образования направления 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриат) направленность «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг» утверждены Ученым советом УГЛТУ (протокол № 6 от 20.06.2019г.).

Обучение осуществляется на русском языке.

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

Планируемыми результатами обучения по дисциплине, являются знания, умения, владения и/или опыт деятельности, характеризующие этапы/уровни формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы в целом.

Цель: освоение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов

Задачи:

- знакомство с общей характеристикой традиционного и современного процесса обслуживания; с видами торговых помещений;
- рассмотрение типов столовой посуды, приборов, белья;
- исследование видов меню и прейскурантов;
- определение направления совершенствования форм и методов обслуживания;
- освоение знаний об организации обслуживания потребителей на предприятиях питания различного типа.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ОПК-3 - Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; современные технологии, формы, методы, средства обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, посуды, приборов и столового белья; виды и правила сервировки и оформления столов; организацию и технику обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; порядок предоставления различных услуг; правила оформления расчетов за обслуживание и оказание услуг; требования к обслуживающему персоналу; организацию труда обслуживающего персонала;

Уметь:

выполнять различные виды сервировки и оформления столов; составлять различные виды меню и карт вин; рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья; организовать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов обслуживания; оказывать услуги с учетом запросов разных категорий потребителей;

Владеть навыками:

навыками сервировки стола, составления меню.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Освоение дисциплины опирается на знания, умения и компетенции, приобретённые в процессе изучения обеспечивающих дисциплин. В свою очередь изучение дисциплины Технология и организация услуг в общественном питании позволяет обучающимся быть подготовленными к изучению обеспечиваемых дисциплин (см. табл.).

Освоение дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин ООП и написания выпускной квалификационной работы.

Перечень обеспечивающих, сопутствующих и обеспечиваемых дисциплин

| Обеспечивающие дисциплины | Сопутствующие дисциплины | Обеспечиваемые дисциплины |
|--|--|---|
| Анимационные услуги в сервисе и туризме Организация турдеятельности Технология и организация транспортных услуг Техника и технология экскурсионной деятельности | Организация услуг в средствах размещения Сервисология Сервисная деятельность | Производственная практика (сервисная) Производственная практика (преддипломная) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |

Указанные связи дисциплины «Технология и организация услуг в общественном питании» дают обучающемуся системное представление о комплексе изучаемых дисциплин в соответствии с ФГОС ВО, что обеспечивает требуемый теоретический уровень и практическую направленность в системе обучения и будущей деятельности выпускника.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

| № п/п | Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин | № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых |
|-------|---|---|
|-------|---|---|

| | | (последующих дисциплин) | | | | |
|---|---|-------------------------|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Производственная практика (сервисная) | + | + | + | + | + |
| 2 | Производственная практика (преддипломная) | + | + | + | + | + |
| 3 | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы | + | + | + | + | + |

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 час.

| Вид учебных занятий | Затраты времени при форме учебных занятий | |
|---|---|--------------|
| | Очная | Заочная |
| Контактная работа с преподавателем | 18 | 6 |
| лекции | 8 | 2 |
| практические занятия | 10 | 4 |
| другие виды контактной работы (КСР) | - | - |
| курсовое проектирование | - | - |
| индивидуальные консультации | - | - |
| иные виды внеаудиторной работы | - | - |
| Самостоятельные всего, в том числе | 126 | 165 |
| Текущая проработка лекций | 50 | 50 |
| Выполнение практических заданий | 40 | 56 |
| Подготовка к контрольным мероприятиям, к экзамену | 36 | 59 |
| Экзамен | 36 | 9 |
| Всего по учебному плану | 5/180 | 5/180 |

* Контактная работа по дисциплине может включать в себя занятия лекционного типа, практические и (или) лабораторные занятия, групповые и индивидуальные консультации и самостоятельную работу обучающихся под руководством преподавателя, в том числе в электронной информационной образовательной среде, а также время, отведенное на промежуточную аттестацию. Часы контактной работы определяются «Положением об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов в ФГБОУ ВО УГЛТУ».

В учебном плане отражена контактная работа только занятий лекционного и практического типа. Иные виды контактной работы планируются в трудоемкость самостоятельной работы, включая контроль.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Трудоемкость разделов дисциплины

Очная форма

| № п/п | Содержание разделов (модулей) | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Всего контактной работы | Самостоятельная работа |
|-------|---|--------|----------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| 1 | Тема 1 Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Классификация услуг. Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. Прогрессивные технологии обслуживания. | 1 | 2 | - | 3 | 24 |
| 2 | Тема 2 Оснащение предприятий общественного питания Торговые помещения, их характеристика и оснащение. Виды помещений. Характеристика торговых помещений. Сервизная. Моечная столовой посуды. Раздаточная. Сервис-бар (буфет). Помещение для нарезки хлеба. Освещение. Вентиляция. Интерьеры залов. Оборудование залов. Столовые посуда, приборы, белье. Виды столовой посуды и приборов. Характеристика фарфоровой и керамической посуды. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды. Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов. Столовое белье. | 1 | 2 | - | 3 | 24 |
| 3 | Тема 3 Организации обслуживания туристов на предприятиях общественного питания Этапы организации обслуживания (уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах, порядок получения и подготовка посуды, приборов, работа с подносом, общие правила сервировки стола. Виды и формы складывания салфеток. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. | 2 | 2 | - | 4 | 24 |

| № п/п | Содержание разделов (модулей) | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Всего контактной работы | Самостоятельная работа |
|-------|--|--------|----------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| | Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание) | | | | | |
| 4 | Тема 4 Меню - визитная карточка предприятия питания. Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин. | 2 | 2 | - | 4 | 24 |
| 5 | Тема 5. Современные формы и методы организации питания туристов на предприятиях общественного питания Основные элементы обслуживания в ресторане (6.1.1. Встреча и размещение гостей, Прием и оформление заказа. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подача вин. Передача заказа на производство. Организация процесса обслуживания в зале. Правила подачи продукции сервис-бара. Особенности подачи шампанского. Основные методы подачи блюд в ресторане. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых блюд. Правила подачи сладких блюд. Правила подачи горячих напитков. Правила подачи холодных напитков. Правила, подачи кондитерских изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет с потребителями. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов. Правила подачи табачных изделий). Обслуживание приемов и банкетов (7.1. Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Прием-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай. Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей). Специальные виды услуг и формы обслуживания (8.1. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Питание спортсменов. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности предоставления услуг по организа- | 2 | 2 | | 4 | 30 |

| № п/п | Содержание разделов (модулей) | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Всего контактной работы | Самостоятельная работа |
|--------------|--|------------|----------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| | ции питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте. Обслуживание пассажиров воздушного транспорта. Обслуживание пассажиров водного транспорта. Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта. Современные виды услуг и формы обслуживания) Услуги по организации обслуживания иностранных туристов (9.1.Виды туризма и классы обслуживания . Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе. Услуги питания в пути следования. Особенности питания иностранных туристов. Южная Европа. Западная Европа. Восточная Европа. Центральная Европа. Ближний Восток. Африка. Северная Америка. Центральная и Южная Америка. Южная Азия. Юго-Восточная Азия. Восточная Азия. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP) (Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Транширование в присутствии посетителей. Фламбирование блюд и десертов. Особенности приготовления и подачи блюд фондю.) | | | | | |
| ВСЕГО | | 180 | | | | |

Заочная форма

| № п/п | Содержание разделов (модулей) | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Всего контактной работы | Самостоятельная работа |
|-------|--|--------|----------------------|---------------------|-------------------------|------------------------|
| 1 | Тема 1 Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания | 0,25 | 0,5 | - | 0,75 | 30 |
| 2 | Тема 2 Оснащение предприятий общественного питания | 0,25 | 0,5 | - | 0,75 | 30 |
| 3 | Тема 3 Организации обслуживания туристов на предприятиях общественного питания | 0,5 | 1 | - | 1,5 | 30 |
| 4 | Тема 4 Меню - визитная карточка предприятия питания | 0,5 | 1 | - | 1,5 | 36 |
| 5 | Тема 5. Современные формы и методы организации питания туристов на пред- | 0,5 | 1 | | 1,5 | 39 |

| № п/ п | Содержание разделов (модулей) | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | Всего контактной работы | Самостоя- тельная работа |
|--------------|----------------------------------|------------|-------------------------|------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| | приятиях общественного питания | | | | | |
| ВСЕГО | | 180 | | | | |

5.2. Содержание занятий лекционного типа

Тема 1. Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания

Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Классификация услуг. Методы и формы обслуживания. Состояние потребительского рынка. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов. Прогрессивные технологии обслуживания.

Тема 2. Оснащение предприятий общественного питания

Торговые помещения, их характеристика и оснащение. Виды помещений. Характеристика торговых помещений. Сервизная. Моечная столовой посуды. Раздаточная. Сервис-бар (буфет). Помещение для нарезки хлеба. Освещение. Вентиляция. Интерьеры залов. Оборудование залов.

Столовые посуда, приборы, белье. Виды столовой посуды и приборов. Характеристика фарфоровой и керамической посуды. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды. Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов. Столовое белье.

Тема 3. Организации обслуживания туристов на предприятиях общественного питания

Этапы организации обслуживания (уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах, порядок получения и подготовка посуды, приборов, работа с подносом, общие правила сервировки стола. Виды и формы складывания салфеток. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание)

Тема 4. Меню - визитная карточка предприятия питания.

Средства информации. Назначение и принципы составления меню. Виды меню.

Карта вин. Карта коктейлей ресторана.

Оформление меню и карты вин.

Тема 5. Современные формы и методы организации питания туристов на предприятиях общественного питания

Основные элементы обслуживания в ресторане. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подача вин. Передача заказа на производство. Организация процесса обслуживания в зале. Правила подачи продукции сервис-бара. Особенности подачи шампанского. Основные методы подачи блюд в ресторане. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых блюд. Правила подачи сладких блюд. Правила подачи горячих напитков. Правила подачи холодных напитков. Правила, подачи кондитерских изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет с потребителями. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов. Правила подачи табачных изделий).

Обслуживание приемов и банкетов. Виды приемов и банкетов. Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным

обслуживанием официантами. Прием-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай. Смешанные (комбинированные) банкеты и приемы. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей).

Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Питание спортсменов. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Современные виды услуг и формы обслуживания.

Обслуживание пассажиров на железнодорожном транспорте.

Обслуживание пассажиров воздушного транспорта.

Обслуживание пассажиров водного транспорта.

Обслуживание пассажиров автомобильного транспорта.

Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Виды туризма и классы обслуживания. Нормативная база. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов. Обслуживание групп туристов в ресторанах и кафе. Услуги питания в пути следования.

Особенности питания иностранных туристов. Южная Европа. Западная Европа. Восточная Европа. Центральная Европа. Ближний Восток. Африка. Северная Америка. Центральная и Южная Америка. Южная Азия. Юго-Восточная Азия. Восточная Азия.

Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP). Особенности обслуживания гостей на высшем уровне. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Транширование в присутствии посетителей. Фламбирование блюд и десертов. Особенности приготовления и подачи блюд фондю.

5.3. Темы и формы занятий семинарского типа

Учебным планом дисциплины предусмотрены практические занятия

| № | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Наименование работы | Трудоемкость, часы | |
|---|--|---------------------|--------------------|---------------|
| | | | Очная форма | Заочная форма |
| 1 | Тема 1 Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания | Семинар-дискуссия | 2 | 0,5 |
| 2 | Тема 2 Оснащение предприятий общественного питания | Семинар-дискуссия | 2 | 0,5 |
| 3 | Тема 3 Организации обслуживания туристов на предприятиях общественного питания | Семинар-дискуссия | 2 | 1 |
| 4 | Тема 4 Меню - визитная карточка предприятия питания | Семинар-дискуссия | 2 | 1 |

| № | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Наименование работы | Трудоемкость, часы | |
|---|---|---------------------|--------------------|---------------|
| | | | Очная форма | Заочная форма |
| 5 | Тема 5. Современные формы и методы организации питания туристов на предприятиях общественного питания | Семинар-дискуссия | 2 | 1 |
| | Итого | | 10 | 4 |

Во время проведения занятий используются активные и интерактивные формы.

5.4 Детализация самостоятельной работы

| № | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Наименование работы | Трудоемкость, часы | |
|---|---|---|--------------------|---------------|
| | | | Очная форма | Заочная форма |
| 1 | Тема 1 Совершенствование обслуживания на предприятиях общественного питания | Подготовка к занятию Проработка теоретического материала | 24 | 30 |
| 2 | Тема 2 Оснащение предприятий общественного питания | Подготовка к занятию Проработка теоретического материала | 24 | 30 |
| 3 | Тема 3 Организации обслуживания туристов на предприятиях общественного питания | Подготовка к занятию Проработка теоретического материала | 24 | 30 |
| 4 | Тема 4 Меню - визитная карточка предприятия питания | Подготовка к занятию Проработка теоретического материала | 24 | 36 |
| 5 | Тема 5. Современные формы и методы организации питания туристов на предприятиях общественного питания | Подготовка к занятию Проработка теоретического материала | 30 | 39 |
| | Итого | | 126 | 165 |

6. Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине

Основная и дополнительная литература

| № п/п | Автор, наименование | Год издания | Примечание |
|----------------------------|--|-------------|---|
| Основная литература | | | |
| 1 | Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – М.: | 2018 | полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю* |

| | | | |
|----------------------------------|--|------|---|
| | Дашков и К°, 2018. – 416 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172 – Текст : электронный. | | |
| 2 | Окольнишникова, И. Ю. Методология развития рынка услуг предприятий питания в крупнейших городах России: маркетинговый и логистический аспекты=The methodology of development of the services market of the catering establishments In the largest cities in russia: marketing and logistics aspects / И. Ю. Окольнишникова, Ю. Г. Кузменко, Е. Д. Конькова. – М.: Креативная экономика, 2019. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599522 – Текст : электронный. | 2019 | полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю* |
| 3 | Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278 – Текст : электронный. | 2017 | полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю* |
| Дополнительная литература | | | |
| 1 | Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосибирский государственный технический университет. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 404 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006 – Текст : электронный. | 2011 | полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю* |
| 2 | Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 204 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007 Текст : электронный. | 2011 | полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю* |
| 3 | Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 189 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446814 - Текст : электронный. | 2014 | полнотекстовый доступ при входе по логину и паролю* |

*- прежде чем пройти по ссылке, необходимо войти в систему

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий.

Электронные библиотечные системы

Каждый обучающийся обеспечен доступом к:

ЭБС УГЛУ (<http://lib.usfeu.ru/>),

ЭБС Издательства Лань <http://e.lanbook.com/>

ЭБС Университетская библиотека онлайн <http://biblioclub.ru/>, содержащих издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированных по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

- ЭБС Издательства Лань <http://e.lanbook.com/> Договор № 019/21-ЕП-44-06 от 31 марта 2021 г. срок действия - по 09.04.2022 г

- ЭБС "Лань" Договор № 020/21-ЕП-44-06 от 31 марта 2021 г. срок действия - по 09.04.2022 г.

- ЭБС Университетская библиотека онлайн <http://biblioclub.ru> Общество с ограниченной ответственностью «НексМедиа». Договор № 0200/20-44-06 от 22 июня 2020 г. Срок действия договора – по 26 июня 2021 г.

Справочные и информационные системы

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс». Договор №25/12-25-бн/0023/19-223-03 об оказании информационных услуг от 25 января 2019.

2. Информационно-правовой портал Гарант. Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

3. База данных Scopus компании Elsevier B.V. <https://www.scopus.com/> Сублицензионный договор № scopus/1114-02558/18-06 от 10.05.2018 г.

Профессиональные базы данных

1. Федеральное агентство по туризму (tourism.gov.ru)

2. Научная электронная библиотека elibrary. Режим доступа: <http://elibrary.ru/>.

3. Экономический портал (<https://institutiones.com/>);

4. Государственная система правовой информации (<http://pravo.gov.ru/>);

Нормативно-правовые акты

1. [Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ](#) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»

2. [Федеральный закон от 02.05.2006 N 59-ФЗ](#) «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации»

3. [Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ](#) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
4. [Федеральный закон от 27.07.2010 N 210-ФЗ](#) «Об организации предоставления государственных и муниципальных услуг»

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Формируемые компетенции | Вид и форма контроля | Семестр Очная/заочная |
|--|--|--------------------------|
| УК-9 – Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | Промежуточный контроль: Задания в тестовой форме. Текущий контроль: Тестовые задания по темам | 7/5 |
| ОПК-3 - Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | Промежуточный контроль: Задания в тестовой форме. Текущий контроль: Тестовые задания по темам | 4/2 |

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Критерии оценивания выполнения практических заданий (текущий контроль формирования компетенции УК-9, ОПК-3):

По итогам выполнения практических заданий дается оценка по 5-балльной шкале:

«5» (отлично): выполнены все задания практических работ, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

«4» (хорошо): выполнены все задания практических работ, обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«3» (удовлетворительно): выполнены все задания практических работ с замечаниями, обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.

«2» (неудовлетворительно): обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практических работ, обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на конкретные вопросы.

Критерии оценивания выполнения заданий в тестовой форме по темам (текущий контроль формирования компетенций УК-9, ОПК-3)

По итогам выполнения тестовых заданий оценка производится по 4-балльной шкале. При правильных ответах на:

86-100% заданий – оценка «зачтено-отлично»,
71-85 % - оценка «зачтено- хорошо»,
51-70% - оценка «зачтено-удовлетворительно»,
менее 51% заданий – оценка «не зачтено» (не удовлетворительно).

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

**Задания в тестовой форме по курсу
«Технология и организация услуг в общественном питании»**

1. В соответствии с какими нормативными документами классифицируются предприятия питания:

- а) в соответствии с ГОСТом 30389-2013г.;
- б) в соответствии с санитарными нормами и правилами;
- в) в соответствии со строительными нормами

2. Какая система классификации гостиниц характерна для стран: Египта, России, Венгрии, Франции, Кипра, Австрии:

- а) система категории и разрядов;
- б) система букв;
- в) система категорий;
- г) система звезд.

3. Как подразделяются услуги гостиниц?

- а) сезонные;
- б) дополнительные;
- в) временные;
- г) основные;
- д) сопутствующие.

4. Мини-бар гостиницы располагается:

- а) в вестибюле (холле) гостиницы;
- б) в поэтажном буфете;
- в) в баре ресторана гостиницы;
- г) в гостевых комнатах (номерах) гостиницы.

1. В каком виде по режиму питания туристов предприятия питания предоставляют услуги?

- а) в виде завтрака;
- б) полного пансиона, полупансиона;

- в) специального питания, питания для детей;
- г) всё вышеназванное.

6. Что относят к ускоренным формам обслуживания в ресторанах гостиниц.

- а) зал-экспресс;
- б) стол-экспресс;
- в) шведский стол;
- г) кейтеринг;
- д) всё вышеуказанное.

7. Какие основные виды завтраков предоставляются в гостиничном комплексе?

- а) только континентальный;
- б) только расширенный (европейский);
- в) английский, либо американский;
- г) всё вышеперечисленное.

8. Организация системы контроля качества на предприятии питания в гостинице это обязанность:

- а) руководителя службы питания;
- б) руководителя службы размещения;
- в) руководителя службы бронирования.

9. Самая востребованная форма организации питания туристов в гостиничных и туристических комплексах:

- а) шведский стол;
- б) обслуживания по меню «А ля карт»;
- в) обслуживание по меню «Табльдот».

10.»Сухой паек» это компенсация пропущенного :

- а) завтрака;
- б) обеда;
- в) ужина.
- Г) все вышеперечисленное.

11.С какими службами гостиниц в рамках международной туристической практики связана служба питания чаще всего?

- а) с инженерно-технологическими;
- б) с бронированием;
- в) с приемом-размещением;
- г) с отделом по персоналу;

12.Какие специальные планы (тарифы) выделяются в туристической практике, касающиеся питания?

- а) американский план;

- б) сезонный план;
- в) бермудский план;
- г) континентальный план;
- д) европейский план;
- е) модифицированный план

13. На каком месте по объему приносимого дохода находятся услуги питания в гостиничных предприятиях?

- а) 1 место;
- б) 2 место;
- в) 3 место.

14. Какое специальное торгово – технологическое оборудование используется для организации шведского стола?

- а) прилавок для подносов и для столовых приборов;
- б) охлаждаемые прилавки;
- в) прилавки с подогревом;
- г) тележки с подогревом и охлаждаемые;
- д) салат – бары;
- е) все вышеперечисленное.

15. Время обеда, ужина при организации питания шведским столом:

- а) 1 час;
- б) 45 мин;
- в) 25-30 мин.

16. В создании какого вида меню заказчик принимает непосредственное участие:

- а) меню фирменных блюд;
- б) меню заказных блюд;
- в) меню банкетов.

17. На какие классы по уровню обслуживания подразделяются предприятия питания :

- а) первый класс;
- б) второй класс;
- в) высший класс;
- г) класс люкс.

18. При обслуживании организованных туристов повторяемость рационов питания не ранее:

- а) чем через 4 дня;
- б) чем через 10 дней;
- в) чем через 7 дней.

19. В соответствии с туром или по желанию туристу могут предоставлять номер в комплексе:

- а) с 3х. разовым питанием;
- б) с 2х. разовым питанием;
- в) с 1 разовым питанием;
- г) все вышеперечисленное.

20. В какой категории звезд гостиниц должны быть бары в вестибюле (лобби – бар):

- а) в 2 – 5- звездочных;
- б) в 5 – звездочных;
- в) в 3 – 5 –звездочных.

ПЛАНЫ ПРАКТИЧЕСКИХ (СЕМИНАРСКИХ) ЗАНЯТИЙ

ТЕМА 1. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основные вопросы

1. Обслуживание туристов на предприятиях общественного питания: цели и задачи. Основные правила и нормы.
2. Классификация услуг на предприятиях общественного питания.
3. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания.
4. Состояние потребительского рынка.
5. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов.
6. Прогрессивные технологии обслуживания на предприятиях общественного питания

Темы докладов и сообщений

1. Гостеприимство в эпоху Древнейших цивилизаций и античность (IV тысячелетие до н.э. — 476 г. н.э.)
2. Гостеприимство в Средние века (V - XV вв. н.э.)
3. Гостеприимство в XVIII веке
4. Гостеприимство в XIX веке
5. Гостеприимство в XX веке
6. «Золотая эра» в индустрии гостеприимства
7. Экстенсивный и интенсивный путь развития в управлении предприятиями гостеприимства.
8. Развитие индустрии гостеприимства в США.
9. 7 этапов развития питания в России в трактовке д.э.н., проф. Николаевой Т.И. от древней Руси до настоящего времени.
10. Практика заключения договоров по франчайзингу

Задания

Охарактеризуйте основные технологии современного быстрого питания

Раскройте технологии сетевых компаний

Дайте определение понятию "торговая марка".

Расскажите об основных тенденциях развития индустрии гостеприимства в современной России.

В чем проявляется разница между столицей и провинцией в развитии индустрии гостеприимства на современном этапе

Назовите основные центры строительства индустрии гостеприимства на юге России.

Вопросы для самопроверки

1. Какие факторы способствовали развитию туристической индустрии в XIX в.?
2. Расскажите о Т. Куке и его деятельности.
3. Назовите и кратко охарактеризуйте самые известные отели, построенные в XIX в.
4. Расскажите о Grand Hotel в Париже.
5. Каковы основные тенденции в развитии гостиничного бизнеса в XIX в.?
6. Охарактеризуйте деятельность Ц. Ритца – основателя одной из первых гостиничных цепей.
7. Чем характеризуется развитие индустрии гостеприимства в начале XX в.?

ТЕМА 2. ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основные вопросы

1. Проектирование и оснащение предприятий питания. Основные составляющие проектов.
2. Основные группы помещений составляющие технологической части: складская, производственная, торговая, административно – бытовая, техническая.
3. Компоновочные схемы.
4. Требования к помещениям, отделка помещений, оформление интерьера, требования к отделке помещений.
5. Оснащение мебелью, требования к мебели, к оборудованию.
6. Оснащение предприятия посудой, стеклом, аксессуарами

Темы докладов и сообщений

Виды помещений на предприятиях общественного питания и их характеристика (сервизная, моечная столовой посуды, раздаточная, сервис-бар (буфет), помещение для нарезки хлеба)

Особенности освещения и вентиляции на предприятиях общественного питания

Оформление интерьеров залов предприятий общественного питания и оборудование

Задание

1. Охарактеризуйте а) фарфоровую и керамическую посуду, б) хрустальную и стеклянную посуду, в) металлическую посуду, г) столовые приборы, д) деревянную и пластмассовую посуду и приборы, е) столовое белье (по выбору)

2. Согласны ли Вы с утверждением: сущность организации производства – создание условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. Аргументируйте свой ответ

Вопросы для самопроверки

1. Виды и характеристика посуды для подачи смешанных напитков.
2. Особенности банкета в честь юбиляра.
3. Техника сервировки столов на банкете «фуршет».
4. Техника сервировки праздничного стола.

ТЕМА 3. ОРГАНИЗАЦИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ТУРИСТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Основные вопросы

1. Структура производства на предприятиях общественного питания
2. Производственный процесс и принципы его организации на предприятиях общественного питания
3. Система качества на предприятиях общественного питания
4. Современные формы и методы организации питания туристов
5. Этапы организации обслуживания (уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах, порядок получения и подготовка посуды, приборов, работа с подносом, общие правила сервировки стола)

Темы докладов и сообщений

Особенности организации производственных процессов на предприятиях питания.

Внедрение системы качества на производстве

Виды контроля, организация производственного контроля на производстве и в торговом зале

Особенности оформления композиции из цветов на предприятиях общественного питания

Музыкальное обслуживание на предприятиях общественного питания

Задание

1. Объясните роль организации обслуживания туристов на предприятиях общественного питания
2. Перечислите основные преимущества и недостатки организации обслуживания туристов на предприятиях общественного питания
3. Раскройте виды и формы складывания салфеток.
4. Охарактеризуйте различные варианты предварительной сервировки стола

Вопросы для самопроверки

1. Характеристика основных пищевых веществ и продуктов питания по содержанию основных пищевых веществ.
2. Сбалансированность, режим и нормы питания и их влияние на здоровье человека.
3. Влияние режимов и способов обработки продуктов на пищевую ценность готовых блюд.
4. Физиологические основы рационального питания
5. Технологические приемы оформления к подаче смешанных алкогольных напитков
6. Технологические приемы художественного оформления банкетных блюд

ТЕМА 4. МЕНЮ - ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Основные вопросы

1. Меню: понятие и виды
2. Основные требования к меню и принципы его составления
3. Карта вин
4. Меню для специальных видов обслуживания

Темы докладов и сообщений

Зависимость меню от класса, типа, контингента потребителей и формы обслуживания. Деление меню в международной практике.

Меню как средство рекламы.

Разработка меню как инструмент планирования прибыли и создания ценовой политики.

Анализ меню, планирование меню, контроль меню (инжиниринг меню).

Условие эффективности разработки меню. Схемы оценки блюда.

Винная карта. Требования к созданию карты.

Задание

Разработать меню завтраков, обедов, ужинов с учетом физиологических норм.

Разработать меню для различных видов обслуживания гостей (юбилей, день рождения, свадьба, Рождество, Новый год, Пасха и т.д.).

Разработать меню банкетов (с полным и частным обслуживанием; фуршет, коктейль, банкет-чай).

Вопросы для самопроверки

1. Раскройте отличия следующих видов меню: а-ля карт (a la carte), табльдот (table d'hote), дю жур (du jour), туристское меню.
2. Особенности меню ресторанов класса «люкс», первого класса и др.
3. Назначение и правила составления меню
4. Меню обедов
5. Меню дневного рациона
6. Меню банкета

ТЕМА 5. СОВРЕМЕННЫЕ ФОРМЫ И МЕТОДЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ТУРИСТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основные вопросы

1. Основные элементы обслуживания в ресторане
2. Обслуживание приемов и банкетов
3. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов
4. Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP)
5. Обслуживание туристов на железнодорожном транспорте.
6. Обслуживание туристов воздушного транспорта
7. Обслуживание туристов водного транспорта
8. Обслуживание туристов автомобильного транспорта
9. Правила этикета и нормы поведения за столом

Темы докладов и сообщений

Особенности обслуживания в номерах, организация мини баров

Требования к официантам, обслуживающих туристов в номерах

Специфика обслуживания гостей на высшем уровне

Использование специального оборудования, столов, тележек, аксессуаров

Различные виды фондю

Особенности питания иностранных туристов

Сервировка столов и технология подачи блюд при обслуживании туристских групп

Транширование и фломбирование блюд

Характеристики диет при составлении меню

Специальные формы обслуживания

Задания

- Охарактеризуйте современные технологии организации питания
- Раскройте особенности услуг выездного обслуживания (кейтиринг)
- Раскройте особенности питания иностранных туристов из Европы, Ближнего Востока, Африки, Америки, Азии
- Выполните различные виды сервировки и оформления столов и предоставьте презентацию
- Составьте различные виды меню и карт вин
- Расчитайте необходимое количество посуды, приборов, столового белья на мероприятия в ресторане
- Организовать обслуживание потребителей в различных предприятиях общественного питания с учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий

Вопросы для самопроверки

1. Что такое линер, динер, мини – бар, room-servis, шведский стол, бизнес, бранч, карта заказа, европейский,
2. В чем особенности русского, английского, французского метода подачи блюд и закусок?
3. В каких типах (классах) предприятий питания осуществляется обслуживание иностранных туристов?
4. Что служит основой для составления диетического меню?
5. Отличие банкета с полным обслуживанием от банкета с частичным обслуживанием
6. Раскройте взаимосвязь видов туризма и классов обслуживания на предприятиях общественного питания
7. Влияние английской кухни на мировую культуру питания.
8. Влияние французской кухни на мировую культуру питания.
9. Влияние итальянской кухни на мировую культуру питания.
10. Особенности чайного стола в России.
11. Характеристика чайных банкетов в английском и французском стиле.

7.4. Соответствие балльной шкалы оценок и уровней сформированных компетенций

| Уровень сформированных компетенций | Оценка | Пояснения |
|------------------------------------|------------------|---|
| Высокий | «5» (отлично) | Теоретическое содержание курса освоено полностью, компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены |
| Средний | «4» (хорошо) | Теоретическое содержание курса освоено полностью, компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены с незначительными замечаниями |

| | | |
|----------------------|-------------------------------|---|
| Удовлетворительный | «3» (удовлетворительно) | Теоретическое содержание курса освоено частично, компетенции сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, в них имеются ошибки |
| Неудовлетворительный | «2» (не удовлетворительно) | Теоретическое содержание курса не освоено, компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий либо не выполнены, либо содержат грубые ошибки; дополнительная самостоятельная работа над материалом не привела к какому-либо значительному повышению качества выполнения учебных заданий |

8. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа – планируемая учебная работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (при частичном непосредственном участии преподавателя, оставляющем ведущую роль в контроле за работой студентов).

Самостоятельная работа обучающихся в вузе является важным видом их учебной деятельности. В связи с этим, обучение в вузе включает в себя две, практически одинаковые по объему и взаимовлиянию части – процесса обучения и процесса самообучения. Поэтому самостоятельная работа должна стать эффективной и целенаправленной работой каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы разнообразны. Они включают в себя:

- изучение и систематизацию официальных государственных документов: законов, постановлений, указов, нормативно-инструкционных и справочных материалов с использованием информационно-поисковых систем «Консультант Плюс», «Гарант», глобальной сети «Интернет»;
- изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;
- участие в работе научно-практических конференций.

В процессе изучения дисциплины «Технология и организация услуг в общественном питании» обучающимися направления 43.03.02 *основными видами самостоятельной работы* являются:

- подготовка к аудиторным занятиям (практическим занятиям) и выполнение соответствующих заданий;
- самостоятельная работа над отдельными темами учебной дисциплины в соответствии с учебно-тематическим планом;
- выполнение практических заданий;

- подготовка к экзамену.

Самостоятельное выполнение *тестовых заданий* по всем разделам дисциплины сформированы в фонде оценочных средств (ФОС)

Данные тесты могут использоваться:

- при подготовке к экзамену в форме самопроверки знаний;
- преподавателями для проверки знаний в качестве формы промежуточного контроля на практических занятиях;
- для проверки остаточных знаний обучающихся, изучивших данный курс.

Тестовые задания рассчитаны на самостоятельную работу без использования вспомогательных материалов. То есть при их выполнении не следует пользоваться учебной и другими видами литературы.

Для выполнения тестового задания, прежде всего, следует внимательно прочитать поставленный вопрос. После ознакомления с вопросом следует приступить к прочтению предлагаемых вариантов ответа. Необходимо прочитать все варианты и в качестве ответа следует выбрать индекс (цифровое обозначение), соответствующий правильному ответу.

На выполнение теста отводится ограниченное время. Оно может варьироваться в зависимости от уровня тестируемых, сложности и объема теста. Как правило, время выполнения тестового задания определяется из расчета 30-45 секунд на один вопрос.

Содержание тестов по дисциплине ориентировано на подготовку обучающихся по основным вопросам курса. Уровень выполнения теста позволяет преподавателям судить об уровне освоенности компетенций.

9.Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Для успешного овладения дисциплиной используются следующие информационные технологии обучения:

- Практические занятия по дисциплине проводятся с использованием платформы MOODLE, Справочной правовой системы «Консультант Плюс».

Практические занятия по дисциплине проводятся с использованием бумажных вариантов раздаточного материала, а также информационных материалов, размещенных на официальных сайтах.

В процессе изучения дисциплины учебными целями являются первичное восприятие учебной информации о теоретических основах и принципах работы с документами (планы, отчеты), ее усвоение, запоминание, а также структурирование полученных знаний и развитие интеллектуальных умений, ориентированных на способы деятельности репродуктивного характера.

Посредством использования этих интеллектуальных умений достигаются узнавание ранее усвоенного материала в новых ситуациях, применение абстрактного знания в конкретных ситуациях.

Для достижения этих целей используются в основном традиционные информативно-развивающие технологии обучения с учетом различного сочетания активных и интерактивных форм (семинаров-диспутов, презентаций и др.).

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

- семейство коммерческих операционных систем семейства Microsoft Windows;
- офисный пакет приложений Microsoft Office;
- программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах "Антиплагиат.ВУЗ";

10.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Реализация учебного процесса осуществляется в специальных учебных аудиториях университета для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Все аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. При необходимости обучающимся предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Самостоятельная работа обучающихся выполняется в специализированной аудитории, которая оборудована учебной мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УГЛТУ.

Есть помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Требования к аудиториям

| | |
|---|---|
| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
| Помещение для лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации. | Переносная мультимедийная установка (проектор, экран). Учебная мебель |
| Помещение для лабораторных занятий | Столы компьютерные, стулья. Пер- |

| | |
|---|--|
| | сональные компьютеры. Выход в Интернет. |
| Помещения для самостоятельной работы | Столы компьютерные, стулья. Персональные компьютеры. Выход в Интернет. |
| Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования | Стеллажи. Раздаточный материал. |